Твоя пирожковая

Елена Маслякова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга станет желанным подарком для юных хозяек, поскольку полна несложных, но очень вкусных и весьма разнообразных рецептов пирожков, пирогов, булочек и других мучных изделий. Кроме того, она будет интересна и тем, кто считает себя настоящим асом-кулинаром, так как в книге «Твоя пирожковая» читатель найдет массу оригинальных, необычных рецептов.

Книга рассчитана на массового читателя.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    -
  - Глава 1. История пирогов и пирожков
    -
  - Глава 2. Оборудование для домашней пирожковой
    -
    - Емкости для замеса теста
      -
    - Разделочные доски
      -
    - Тестосмесители
      -
    - Скалки
      -
    - Лопатки, ложки и веселки
      -
    - Противни
      -
    - Сковороды
      -
  - Глава 3. Пирожки из пресного теста (на соде)
    - С мясной начинкой
      - Пирожки с рубленым мясом
        -
      - Пирожки с бараниной
        -
      - Пирожки «Сытные»
        -
      - Пирожки «Остренькие»
        -
      - Пирожки «Итальянские»

- Пирожки «Традиционные»
- Пирожки «Оригинальные»
- С рыбной начинкой
  - Пирожки с начинкой из хека
  - Пирожки «Легкие»
  - Пирожки с рыбно-гречневым фаршем
  - Пирожки «Летние»
  - Пирожки «Объедение»
  - Пирожки «Солнечные»
  - Пирожки «Радость»
- С овощной начинкой
  - Пирожки «Сельский край»
  - Пирожки «От русского хозяина»
  - Пирожки «Экзотические»
  - Пирожки «Осенние»
  - Пирожки «Ожидание»
  - Пирожки «Картофельные»
  - Пирожки «Август»
  - Пирожки «Солнышко»
- Со сладкой начинкой
  - Пирожки «Брюссельские»
  - Пирожки «Летние воспоминания»
  - Пирожки «Мария»

- Пирожки «Аленка»
- Пирожки «Вишневые»
- Пирожки с тыквой

○ Глава 4. Пирожки из дрожжевого теста
- Безопарный способ приготовления дрожжевого теста
- Опарный способ приготовления дрожжевого теста
- С мясной начинкой
  - Пирожки «Утренние»
  - Пирожки «Ветчинка»
  - Пирожки с мясом и солеными огурцами
  - Пирожки «Английские»
  - Пирожки «Курочка ряба»
  - Пирожки «Охотничьи»
  - Пирожки «Деревенская закуска»
  - Пирожки «Королевские»
  - Пирожки «Особые»
  - Пирожки «Для путешественника»
  - Пирожки «Утиные»
  - Пирожки «Изысканные»
  - Пирожки «Роскошь»
  - Пирожки «Гречневые»
  - Пирожки «Капустники»

- Пирожки куриные с соусом бешамель
- Пирожки с бараниной
- Пирожки с беконом
- Пирожки с окороком и зеленым горошком
- Пирожки «Скандинавские»
- Пирожки с печеночным паштетом

- С рыбной начинкой
  - Пирожки «Волшебница»
  - Пирожки «Рыбацкие»
  - Пирожки с сельдью
  - Пирожки с красной рыбой
  - Пирожки «Праздничные»
  - Пирожки «Деликатесные»
- С грибной начинкой
  - Пирожки «Шампиньончики»
  - Пирожки «Помещичьи»
  - Пирожки «Крестьянские»
  - Пирожки с вешенками и тушеной капустой
  - Пирожки с картофельным пюре и жареными шампиньонами
  - Пирожки с начинкой из маринованных порядовок
  - Пирожки с грибами и гречневой кашей
- С овощной начинкой
  - Пирожки «Капустные»

- Пирожки с яйцами и зеленым луком
- Пирожки «Манон»
- Пирожки с морской капустой
- Пирожки «Весенние»
- Пирожки «Морозные»
- Пирожки «Сырные»
- Пирожки «Новинка»
- Пирожки «Рисовые»
- Пирожки с тыквой
- Пирожки «Угощение для гурмана»
- Пирожки «Яблонька»
- Пирожки «Нежные»
- Пирожки со щавелем
- Пирожки «Картофельно-творожные»
- Пирожки с зеленью
- Пирожки «Волна»
- Пирожки «Гурман»
- Пирожки с кислой капустой

- Со сладкой начинкой
  - Пирожки со свежими яблоками
  - Пирожки с курагой
  - Пирожки с начинкой из тыквы и грейпфрута

- Пирожки «Ежевичные»
- Пирожки с персиками и вишней
- Пирожки с персиками и дыней
- Пирожки «Банановые»
- Пирожки «Клубничные»
- Пирожки с черной смородиной
- Пирожки «Сливовые»
- Пирожки «Особенные»
- Пирожки «Диво»

○ Глава 5. Пирожки из слоеного теста
- С мясной начинкой
  - Слоеные пирожки с говяжьей начинкой
  - Слоеные пирожки с ливерной начинкой
  - Слоеные пирожки с начинкой из дичи
- С рыбной начинкой
  - Печеные слоеные пирожки с начинкой из рыбы и риса
  - Жареные пирожки с рыбной начинкой
  - Пирожки из слоеного пресного теста с рыбными консервами
- С овощной начинкой
  - Слоеные пирожки с капустой
  - Слоеные пирожки с начинкой из квашеной капусты с грибами
  - Слоеные пирожки с начинкой из моркови
  - Слоеные пирожки с начинкой из саго

- Со сладкой начинкой
  - Пирожки с начинкой из яблок
  - Пирожки с начинкой из кураги
  - Слоеные пирожки с фаршем из сушеных фруктов
  - Слоеные пирожки с повидлом
- Глава 6. Пирожки из песочного теста
  - Пирожки из песочного теста с мясом
  - Пирожки с телятиной
  - Пирожки с ветчиной
  - Пирожки с языком
  - Пирожки с отварной курицей
  - Пирожки с ливером, яйцом и луком
  - Пирожки с жареной бараниной и луком
  - Пирожки из песочного теста с капустой
  - Пирожки с грибами и капустой
  - Пирожки с рисом, яйцом и морковью
  - Пирожки с картошкой, яйцом и зеленью
  - Пирожки со свеклой и морковью
  - Пирожки с кабачковой икрой
  - Пирожки со щавелем и яйцами
  - Пирожки с шампиньонами и пряной зеленью
  - Пирожки с баклажанами
  - Пирожки с рыбой и картофелем

- Пирожки со стерлядью
- Пирожки с зеленью и медом
- Пирожки с тыквой и орехами
- Пирожки с ягодами
- Пирожки с грушевым повидлом
- Пирожки с курагой и черносливом
- Пирожки с абрикосами
- Пирожки с яблоками и грушами
- Пирожки с изюмом и орехами
- Пирожки с вишней
- Пирожки со смородиновой начинкой

○ Глава 7. Пирожки к супам и бульонам
- Пирожки с луком
- Пирожки с грибами и капустой
- Пирожки старорусские
- Начинки для пирожков, подаваемых к рыбным супам и ухе
  - Начинка с вязигой и рисом
  - Начинка из яиц и зеленого лука
  - Пирожки с начинкой из творога с рубленым кервелем и крапивой
- Начинки для маленьких пирожков с зеленью
  - Начинка из огурца с тмином и снытью
  - Начинка из папоротника
  - Начинка из корней лопуха с яйцами

- Начинка из амаранта (щирицы)
- Начинка из амаранта, щавеля, яиц и орехов
- Начинка из тмина и творога
- Пампушки с чесноком
- Пампушки картофельные
- Колдуны
- Начинки для колдунов
- Клецки
- Клецки особые
- Жатлама
- Семах (татарские клецки)
- Пирожки с калиной
- Самбуса

○ Глава 8. Пирожки закусочные
- С мясной начинкой
  - Пирожки с индейкой, ветчиной и грибами
  - Пирожки с жареной бараниной и луком
  - Пирожки картофельные с отварной курицей
  - Пирожки закусочные с жареной говядиной и квашеной капустой
  - Пирожки с индейкой и черносливом
  - Пирожки с отварной свининой и картофелем

- С рыбной начинкой
  - Пирожки с жареным карпом
    -
  - Пирожки с тушеной сомятиной
    -
  - Пирожки с налимьей икрой и яйцами
    -
  - Пирожки с судаком и грибами
    -
  - Пирожки с рыбным филе и черносливом
    -
  - Пирожки с сельдью, яйцом и пряной зеленью
    -
- С овощной начинкой
  - Пирожки с квашеной капустой и сушеными грибами
    -
  - Пирожки с солеными огурцами и капустой
    -
  - Пирожки с баклажановой икрой
    -
  - Пирожки с кабачками и зеленью
    -
  - Пирожки с солеными помидорами и шампиньонами
    -
  - Пирожки с морковью, яйцом и рисом
    -
  - Пирожки с картошкой, яйцом и зеленью
    -

○ Глава 9. Пироги
- Пироги открытые
  - Пирог с творогом
    -
  - Пирог рыбный
    -
  - Пирог с морковью
    -
  - Пирог с цветной капустой
    -
  - Пирог из щавеля и мяса
    -
  - Пирог с рисом и болгарским перцем

- Пирог с земляной грушей
- Пирог с начинкой из брюквы
- Пирог с дыней
- Пирог с повидлом или джемом
- Пирог со свежими ягодами
- Пирог со свежими фруктами
- Пирог из черники
- Пирог с черешней
- Пирог с яблоками
- Яблочные мини-пироги
- Грушевый пирог
- Пирог творожно-клубничный
- Вишневый пирог
- Пирог с черникой и ежевикой

- Пироги закрытые
  - Пирог с начинкой из ветчины
  - Пирог слоеный
  - Пирог с двойной начинкой
  - Пирог с мясной начинкой
  - Пирог с раковой начинкой
  - Пирог с грибной начинкой
  - Пирог с «Зеленой» начинкой
  - Пирог с сыром и орехами

- Пирог с грушево-абрикосовой начинкой
- Пирог с вишней
- Пирог со сладкой начинкой
- Пирог с начинкой из творога и малины
- Пирог с начинкой из сухофруктов
- Пирог с начинкой из экзотических фруктов
- Пироги со сложной начинкой (курник, кулебяка)
  - Кулебяка с рыбной начинкой
  - Кулебяка с начинкой из моркови, яблок и капусты
  - Кулебяка с многослойной начинкой
  - Кулебяка с колбасной начинкой
  - Курник свадебный
  - Курник слоеный
  - Курник с творожно-фруктовой начинкой
  - Курник с начинкой из шпрот
  - Кулебяка с двойной начинкой
  - Кулебяка с начинкой из копченого мяса, сыра и орехов
  - Курник с начинкой из томатных консервов и колбасы
- Глава 10. Рулеты
  - Рулет с маком
  - Рулет с морковной начинкой

- Рулет с начинкой из раков
- Рулет слоеный с капустой
- Рулет с начинкой из баклажанов
- Рулет с вареньем
- Рулет воздушный
- Рулет с черничными ягодами
- Бисквитный рулет с ягодной начинкой
- Рулет фруктовый
- Рулет «Шедевр»
- Рулет «Неженка»
- Рулет «Оригинальный»
- Рулет с дольками яблок
- Рулет из бисквитного теста с персиковым вареньем
- Рулет из готового печенья
- Рулет с шоколадной начинкой
- Рулет с банановой начинкой
- Рулет с рисовой начинкой

○ Глава 11. Крендели, бублики и баранки
- Крендельки к чаю и кофе
- Крендели на воде
- Крендель «Московский»
- Крендель «Особый»

- Крендель с маком
- Бублики к чаю или кофе
- Бублики по-восточному
- Баранки «Ореховые»
- Сдобные крендели
- Медовые баранки

- Глава 12. Сдоба (булочки, плюшки, рогалики, круассаны)
  - Булочки сдобные
  - Булочки с курагой
  - Булочки «Ванильные»
  - Булочки «Летние»
  - Булочка с начинкой
  - Сдоба выборгская
  - Булочки с помадкой и кокосовой стружкой
  - Плюшки «Солнышко»
  - Плюшки «Сахарные»
  - Рогалики с начинкой
  - Ромбики
  - Витые плюшечки
  - Лимонные плюшки
  - Круассаны с изюмом
  - Круассаны с сыром

- Рогалики с творогом
- Ромовая баба

- Глава 13. Ватрушки
  - Ватрушки с творогом
  - Ватрушки с повидлом
  - Ватрушки из дрожжевого теста с ореховой начинкой
  - Ватрушки с мясной начинкой
  - Ватрушки с морковью
  - Ватрушки с картофельным пюре
  - Ватрушки из пресного теста с курагой
  - Ватрушки из слоеного теста с начинкой из сухофруктов
  - Ватрушки из песочного теста с сыром
  - Ватрушки с грибами
  - Ватрушки с крапивой, щавелем и зеленью
  - Ватрушки с рыбной начинкой
  - Ватрушки с картофельным пюре, вареными яйцами и зеленью
  - Ватрушки с колбасой и сыром
  - Ватрушки со свеклой и морковью
  - Ватрушки с шампиньонами и солеными помидорами
  - Ватрушки с ветчиной и кукурузой
  - Ватрушки с отварным языком, зеленым

горошком и майонезом
- Ватрушки с болгарским перцем и белыми грибами
- Ватрушки с овощами и зеленью
- Ватрушки с цитрусовой начинкой

- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя пирожковая

Введение

Что является одним из самых теплых воспоминаний детства, вбирающим в себя уют родного дома? Конечно, бабушкины пирожки!

Вкусно? Очень! Сытно? Еще бы! Запах свежего теста и теплой печи, ароматных начинок и душистого чая – вот то, что олицетворяет домашний очаг, его гостеприимство и преемственность традиций.

В этой книге собрано множество рецептов пирогов и пирожков – как классических, любимых уже многими поколениями (например, пирожков с луком и грибами или с рисом и яйцом), так и новых, оригинальных (например, с начинками из корней лопуха и орехов или листьев папоротника). Все эти произведения кулинарного искусства необычайно вкусны и достаточно просты в исполнении – приготовление вкусного и по-своему изысканного угощения заинтересует мастеров-профессионалов, вместе с тем не представляя сложности и для начинающих любителей домашней кулинарии.

Глава 1. История пирогов и пирожков

Пироги на Руси начали печь очень давно. Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию», который говорил: «Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфапкухене, называемый ими „пирогом“; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более и продолговаты. Они дают им начинку из мелко рубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле; вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять».

Безусловно, что из этого скупого описания сложно получить полное представление о том, какие пироги пекли наши предки, как именно они готовились и как подавались. Олеарий описал далеко не все разновидности пирогов, которых в Древней Руси было бесчисленное множество.

Интересно происхождение самого слова «пирог», корень которого идет, скорее всего, от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины и т. д.

Русские ритуальные кушанья немыслимы без пирогов. Особенно если речь идет о семейных праздниках и обрядах. Никакой именинный стол, например, не обходился без пирога с капустой. А в крещенские праздники пекли пироги-кресты из кислого теста. Некоторые хозяйки клали в них монетку или пуговку «на счастье». Пирогом заканчивались и поминальные обеды, когда на большом блюде в окружении свечей его выносили из дома умершего и раздавали прохожим и нищим на улице.

> Однажды Иван Грозный устроил роскошный пир для своей братии в 700 опричников. Слуги царя в бархатных кафтанах подносили одни блюда за другими. Известно, что после многочисленных закусок в виде солений, жареных лебедей и павлинов на столе было огромное множество печеностей, среди которых – кулебяки, курники, пироги с мясом и сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи.

Особые традиции касаются пирогов, которые пеклись на

именины. В день именин было принято печь пироги как со сладкой начинкой, так и с соленой и рассылать их родным и близким как своеобразное приглашение на праздник. Принесший пироги ставил их на стол со словами: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать». Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. В некоторых русских губерниях вместо пирогов родным рассылались так называемые «именинники» – большие сдобные булки без начинки, украшенные сверху изюмом. В каждый дом обычно приносили по одному такому пирогу.

Что касается дома самого именинника, то здесь пекли особый именинный пирог – «каравай», который разламывали в разгар празднества над головой виновника торжества. Тогда начинка (обычно изюм и орехи) сыпалась на голову именинника, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

Наличие пирога на домашнем столе считалось в ту пору залогом благополучия. Молодых девочек учили печь пироги смолоду – в 14—15 лет. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки.

Русская кухня сохранила массу рецептов пирогов, которые отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение. И каждая хозяйка стремилась внести что-то свое, персональное в приготовление пирогов и пирожков. Пироги отличались по составу (с рыбной, мясной, овощной и сладкой начинкой); по способу приготовления теста: изначально пироги и пирожки (так же, как блины и оладьи) готовились из кислого теста, а также из дрожжевого, слоеного, пресного и песочного. Пироги отличались по форме: открытые, закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные, плоские и в виде шапок. Существовали и разные способы тепловой обработки пирогов и пирожков – их жарили, пекли, тушили.

> Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Красно гумно стогами, а стол – пирогами». Наличие пирога на русском столе говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке.

Наиболее характерными для русской кухни были пироги и пирожки, приготовленные из дрожжевого теста. В рукописях XVI

—начала XVII вв. впервые упоминаются изделия из слоеного теста. Простое же пресное тесто было известно гораздо раньше, чем дрожжевое, и если сначала из такого теста готовили пироги, то сейчас оно используется в основном для приготовления вареных изделий, а для выпечки пирогов предпочитают дрожжевое и сложные виды пресного теста (слоеное, песочное).

Веками вырабатывались приемы приготовления дрожжевого теста, складывалась традиция употребления той или иной посуды и утвари: квашня, дежа (бондарная или глиняная) для приготовления опары, наквашник – ткань для накрывания теста, веселки или рогатки (мутовки из корневища молодой елки) – для размешивания опары и жидкого теста и другие. Готовили дрожжевое тесто опарным и безопарным способами. При опарном способе в подогретое молоко (воду или пахту) добавляли дрожжи (размельченные или разведенные небольшим количеством воды), всыпали муку, размешивали и оставляли для брожения. В готовую опару добавляли раствор соли и сахара, оставшуюся муку и молоко (воду или пахту), яйца и замешивали тесто. В конце замеса обычно добавляли растопленное масло, тесто оставляли в теплом месте на 1,5—2 ч для вторичного брожения. В процессе брожения его обминали. Такое тесто часто использовалось для приготовления пирогов, курников, куличей.

При безопарном способе замешивали сразу все сырье, положенное по рецептуре, а масло добавляли также в конце замеса. Процесс брожения при этом длился 2,2—4 ч, и за это время тесто обминали несколько раз. Такое тесто подходило для приготовления пирожков и ватрушек. Дрожжевое слоеное тесто готовили из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, для чего готовое тесто охлаждали, раскатывали в прямоугольный пласт, который покрывали размягченным маслом, затем складывали особым образом в несколько слоев, края защипывали. Это тесто походило для приготовления различных ватрушек и пирогов.

> Питательная ценность пирогов обусловлена не только химическим составом муки и других продуктов, входящих в рецептуру, но и тем, насколько удачно они подобраны, как взаимно дополняют друг друга.

При приготовлении теста для пирогов использовалась разная мука: в крестьянских семьях – домашняя ржаная и пшеничная мука грубого помола, в зажиточных семьях – хорошо просеянная пшеничная мука. Как правило, пироги были крупными по размеру с начинкой из овсяной крупы, творога, гороха, гречневой каши, рыбы. Гораздо реже готовились пироги с мясной начинкой. Для

смазывания пирогов применяли овсяную крупу и гороховую муку, для чего овсяную муку размачивали в воде и тонким слоем накладывали на пирог, а из гороховой муки замешивали на воде тесто и также смазывали им пирог. Приготовленный таким образом пирог становился ярко-красным.

Выпекали пироги в глинобитных печках на углях, для чего укладывали пирог на специальный противень или сковороду, смазанную животным жиром или растительным маслом. Сверху пироги часто смазывали яйцами, сметаной или другими продуктами и запекали в печи. Безусловно, что пироги, испеченные в печи, несравнимы с теми пирогами, которые приготовлены на плиточном жару: благодаря равномерному жару русской печи пироги хорошо пропекаются и поднимаются, становятся румяными с хрустящей корочкой и обладают особым ароматом.

Кроме того, такие пироги гораздо более полезны для организма, т. к. проходят особую стадию тепловой обработки, которая возможна только в русской печи: это выпекание на жару и одновременное паровое воздействие. Надо сказать, что приготовление пирогов на плите традиционно не свойственно русской кухне и стало внедряться в нее с проникновением в Россию плит западного типа. А распространение таких плит началось в эпоху правления Петра I.

Одна из разновидностей пирога – пирожки. Пирожки – это пирог в миниатюре. Начали готовиться пирожки так же давно, как и сам пирог. В крестьянских семьях принято есть из одной большой плошки, что связано прежде всего с практическими целями (наличие небольшого количества утвари, отсутствие воды для мытья посуды и т. п.). Поэтому привыкли русские люди готовить еду сразу на всех. Отсюда и пироги, большие по размеру, которые изначально не резались, а отламывались каждым членом семьи: большой кусок доставался мужчине – хозяину (отцу, деду), потом куски поменьше отламывали сыновья, после них – женщины, маленькие же ломти пирога доставались детям. Естественно, что такое употребление пирога было не совсем удобным, и хозяйки начали формировать небольшие по размеру пирожки с начинкой. Такие пирожки удобно было есть, их брали с собой в поле, их раздавали детям на улице.

Пирожки обычно готовили безопарным способом из дрожжевого теста, в качестве начинки использовали любой несладкий фарш (с капустой, с солеными огурцами, с луком и яйцами, с зеленью, с солеными и жареными грибами, с рисом, пшеном и кашами), но, пожалуй, самыми популярными были пирожки с картошкой. Для приготовления пирожков тесто

разделывали на маленькие шарики, делали из них лепешки, которые затем формировали в пирожки. Выпекали пирожки в разогретой печи на противнях, смазанных маслом.

Славилась русская кухня разными пирогами, среди которых высокого ценилась кулебяка – пирог с большим количеством начинки. Происхождение этого названия выяснить сейчас достаточно сложно. В словаре Даля: «кулебячить» – валять руками, лепить, стряпать. Здесь о начинке ничего не сказано, поэтому некоторые считают, что название восходит к древнефинскому «кала» – «рыба», то есть кулебяка – изначально пирог с рыбной начинкой.

> Большой любовью у русского народа пользовались пироги, особенно калачи. Калач был к месту и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных пиршествах русских царей. Царь, например, посылал разные пироги и калачи в знак особого расположения патриарху и другим особам, имевшим высокое духовное звание.

Настоящая кулебяка делается из кислого или из пресного сдобного теста и подается всегда горячей, как и все остальные виды русской выпечки. В этом, между прочим, отличие русских пирогов от пирогов западных с рыбной и мясной начинкой, которые подаются в качестве холодных закусок. Поверх рыбы в кулебяку клали визигу – жилы из хребта осетра, которые, будучи хорошо разваренными, превращались в студенистую прозрачную массу, напоминающую желе и делающую пирог сочным и мягким. На визигу укладывали рубленые вареные яйца (если кулебяка скоромная), а также разные крупы и иные приправы.

Однако начинку для кулебяк готовили не только из рыбы. Фарш в кулебяку клали самый разный (с мясом, крупой, овощами), причем располагали его особым способом – клиньями, разделяя каждый вид блинчиками (обычно «на четыре угла»). Но главным для кулебяки было то, чтобы фарш получался сочным. Если фарш был чересчур сочным, его укладывали на тонкие блинчики. Кроме того, блинчиками переслаивали разные виды фаршей.

Формировали русскую кулебяку также разными способами: из одного овала теста, выкладывая фарш на центр и оставшиеся края над фаршем, и из двух (верхнего и нижнего). В последнем случае нижний слой теста делали немного тоньше верхнего, что необходимо для лучшего пропекания кулебяки. На нижний овал клали начинку, накрывали ее верхним овалом и края плотно защипывали. При этом защип получался в виде красивого

бордюра.

Подавали кулебяку как горячую закуску. А вот к мясному и рыбному бульонам подавались маленькие пирожки – кулебячки с мясным или капустным фаршем. Такие кулебячки готовились, как и большая кулебяка: выкладывались на смазанный маслом противень и расстаивались в течение нескольких минут, а затем выпекались, как пирожки.

Следует отметить высокую калорийность изделий из теста вообще и пирогов в частности. Например, калорийность 100 г пирожков составляет в калориях:

пирожки печеные с мясом – 290;
кулебяки с рисом и яйцом – 260;
сочни (ватрушки) из песочного теста – 510;
пирожки с капустой – 250.

Не меньшей популярностью пользовался на российском столе и расстегай – пирог круглой формы с открытой серединой. Начинка для расстегаев готовилась, как правило, из рыбы, мяса, ливера, а также риса, грибов и прочих овощей. Название этих пирогов, скорее всего, произошло от слова «растягивать». Все дело в том, что расстегаи традиционно подавали к рыбному бульону, который кулинары непосредственно заливали в пирог, что делало его значительно сочнее, для чего и растягивали отверстие расстегая. По другим толкованиям, расстегай – потому что «расстегнутый» в середине. Следует также упомянуть, что пироги с рыбной начинкой назывались еще и «рыбниками».

Что касается вкусовых качеств расстегая, то они всегда были отменными, что делало его самым популярным видом пирога в русских домах, ресторанах и трактирах. Трактирщики даже конкурировали друг с другом за право считаться лучшими в приготовлении расстегаев. Расстегай был излюбленным блюдом не только среди простого народа, но и среди зажиточных купцов, знатных господ и приезжих, которые с удовольствием посещали именитые русские трактиры и рестораны.

Так же, как и кулебяки, расстегаи делали самыми разными по форме и величине: и большими, величиной с большое блюдо, и совсем крошечными, как пирожки. В качестве начинки для расстегаев предпочитали использовать рыбу (налимью печень, раковое мясо, стерлядь и осетрину), которая подавалась в кулебяку и в сыром, и в жареном, и в тушеном виде. Поэтому чаще всего расстегаи подавались к ухе. Если пирог был большим, его перед едой разрезали на небольшие кусочки, маленькие расстегаи выкладывали на большое блюдо и подавали к ним разные соусы (сметанный, чесночный, луковый, томатный и

прочие).

Другой разновидностью русского пирога является курник – куполообразный пирог. Название курника идет от слова «куриный», поскольку обязательным компонентом курника была начинка из куриного мяса, которую в старину клали крупными кусками, причем вместе с костями.

> Пирогами и пирожками было принято на Руси одаривать нищих, заключенных и юродивых, просивших милостыню на паперти. Грехом считалось не подать этим людям выпечку по таким величайшим христианским праздникам, как Рождество, Крещение, Пасха, Троица и в другие святые дни.

Курица в те далекие времена считалась символом плодородия, поэтому курник непременно присутствовал на свадебном столе. Традиционно курник выпекали и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха украшался человеческими фигурками из теста, а курник невесты – цветами из теста – символами женственности и красоты. Курником родители потчевали молодых, которые ломали по куску либо сразу откусывали, не дотрагиваясь руками.

Свадебный курник был очень большого размера и готовился сразу с несколькими начинками: с рисовой кашей, вареными яйцами и зеленью, с вареным куриным мясом, тушенным в мучном соусе, с жареными грибами и другими. Для курника использовали пресное сдобное тесто, из которого раскатывали две лепешки: нижнюю и верхнюю (чуть меньше нижней по размеру). Отдельно готовились тонкие блинчики. На нижнюю лепешку укладывали слой выпеченных блинчиков, на них – куриный фарш, потом снова слой блинчиков, на которые укладывали грибной фарш, затем слой блинчиков и рисовый фарш и т. д. Сверху укладывали верхнюю лепешку из теста, украшая ее фигурками из теста, смазывали яйцом. Фарш и блинчики укладывались таким образом, чтобы получался холмик. В этом случае пирог напоминал шапку.

Кроме традиционных закрытых пирожков, маленьких кулебяк и курников, популярной выпечкой на Руси были ватрушки – небольшие открытые пирожки. Название ватрушек произошло от слова «ватра», которое в большинстве славянских языков означает «огонь», «очаг». Видимо, так названы они из-за своего внешнего вида – ватрушки напоминают солнце.

> Пироги и пирожки являются важным источником углеводов – крахмала, а сладкие виды – сахаров. Белков

в пирогах и пирожках сравнительно немного – от 7,2 до 8,6 %. Используемая для пирогов пшеничная мука высших сортов содержит мало незаменимых аминокислот, но вводя в рецептуру пирогов продукты, богатые белком – яйца, творог, мясо и т. п., можно повысить их биологическую ценность.

В разных областях России и прилегающих к ее территории районах готовились изделия разной формы, но близкие друг другу по рецептуре, называемые колядками, сочнями. В основе их приготовления лежит один прием: сначала готовят лепешку из теста, затем формируют изделие с разным фаршем. Иногда лепешки выпекают отдельно, а затем смазывают «намазками», «наливками» и т. д. Название колядок происходит от древнего языческого праздника «Коляда», который проводился на Рождественской неделе. А название сочней, скорее всего, идет от сочельника либо от слова «сочный» – они представляли из себя сочные пирожки с начинкой.

Готовили ватрушки, колядки и сочни в основном из пресного ржаного теста, которое резали на квадраты, загибали края, а углы защипывали таким образом, чтобы получались плоские коробочки, которые заполняли различными фаршами и выпекали. В качестве фарша чаще всего использовали творог (нередко с изюмом и орехами), пекли сочни с сыром и яйцом, с мясом и луком, с грибами и зеленью и другие. В летнее время в ватрушки клали ягодную начинку, кусочки свежих фруктов с сахаром, повидла, сухофрукты.

А вот в селах Сибири и на территории Русского Севера готовили особый вид пирожков – шаньги, которые мало чем отличались от ватрушек, но вместо творожной начинки в них использовалась так называемая «намазка» – начинка из картофеля, сметаны, яиц, растительного масла.

Кроме вышеуказанных видов пирогов и пирожков, которые подавались не только к супам, а чаще – к горячему чаю, на русском столе присутствовали всевозможные «чайные», хлебобулочные изделия: калачи, рогалики, бублики, баранки, крендели, пряники, всевозможные плюшки, булочки, рулеты и т. д.

Большим спросом в купеческой Москве пользовались хлебобулочные изделия, приготовленные в булочных И. Филиппова. Кроме пирогов, филипповские булочные прославились своими отменными калачами, сайками, бубликами, кренделями и прочей выпечкой отменного качества. Известно, что хлебобулочные изделия

Филиппова пользовались славой и большим спросом не только в столице. Его калачи и пироги ежедневно отправлялись в Петербург к царскому дворцу и даже в Сибирь.

Сельские жители, как правило, редко лакомились ими, покупали их в городе для гостинца детям и за еду не считали. Городские простолюдины, напротив, очень любили эту дешевую выпечку. Особой любовью на Руси пользовались калачи – пироги без начинки, которые появились очень давно и уже в древнерусском быту играли немаловажную роль. Калачи готовились из дрожжевого теста, украшались сверху изюмом, орехами и разной посыпкой, помадкой, глазурью. В рецептуру калачей входило много сдобы (масла и сахара), поэтому тесто хорошо подходило и калачи получались высокими, имели довольно большую форму. В старину калачи были обрядовым блюдом и пеклись в основном в весенние праздники.

Следует сказать несколько слов о том, что русские пироги и пирожки – это, безусловно, традиция, от которой русский народ никогда не откажется. Но ведь мировая кухня хранит миллионы рецептов многочисленных видов пирогов и пирожков самых разных национальностей.

В Болгарии, например, готовят банницу – слоеный пирог из пресного теста с начинкой из брынзы и яиц, а также рубленого мяса, шпината, капусты, лука-порея. Болгарию называют страной овощей, вот почему все национальные пироги с овощной начинкой. Банница может быть и сладкой: с начинкой, например, из молотых толченых орехов с сахаром. Другой сладкий болгарский пирог носит название реване, который готовится из большого количества яиц.

Немцы обожают различные шарлотки с яблоками, пудинги, предпочитают дрожжевому тесту бисквитное и песочное с большим добавлением яиц. Истинно немецкой традицией является замешивание теста для пирогов на пиве. Немцы готовят также разнообразные пироги с мясной и рыбной начинками.

Пищевая и энергетическая ценность пирогов и других изделий, выпеченных из теста, зависит прежде всего от вида зерновых, сорта муки, рецептуры и технологии приготовления. Добавленные в тесто жиры, молоко, яйца делают пироги высококалорийными. Эти добавки придают изделиям из теста приятный вкус, но они же являются опасными для здоровья, если превышают научно обоснованные нормы.

Французы готовят из слоеного и пресного теста различные мясные и рыбные рулеты, в которые добавляют овощи, бобы и различные специи. Во Франции также любят различные пудинги.

Что касается Америки и Канады, то здесь пироги чаще используются в качестве десертного блюда, поэтому начиняются фруктами, ягодами, готовятся с большим количеством яиц, сливок и молока.

Национальным блюдом чешской кухни являются кнедлики, которые делают из пресного теста, начиняют чаще всего сливами, другими ягодами и джемами, затем варят в подсоленной воде (как вареники), посыпают маком и поливают маслом. Кнедлики из дрожжевого теста обычно подают к мясу с подливкой или капустой. Из теста чехи и словаки готовят также булки, калачи, пышки. Многие из этих изделий берут свое происхождение от разных старинных праздничных обрядов: свадебный калач, мартинские рогалики, которые пекли в день святого Мартина, крендели и другие изделия из теста.

В Англии пирогам предпочитают различные пудинги, которые готовят как вторые (мясные, крупяные и овощные) и как третьи блюда (сладкие фруктовые пудинги). Традиционным праздничным английским блюдом является плумпудинг, который готовят из сала, хлебных крошек, муки, изюма, сахара, яиц и различных пряностей. Готовый плумпудинг обливают ромом, поджигают и подают в таком виде к столу.

В Румынии особой популярностью пользуются пироги из слоеного теста с начинкой из мяса, брынзы, а также фруктов и варенья.

> Злоупотребление выпечкой (тем более это касается современной выпечки и изделий, жаренных на масле), содержащей избыток жиров и сахаров, – верный путь к ожирению, сахарному диабету и другим заболеваниям. Поэтому ученые-диетологи и специалисты пищевой промышленности стремятся улучшить состав изделий из теста (пирогов и прочих), обогащая их белком, балластными веществами, витаминизируя.

Что касается восточной кухни, а также кухни большинства азиатских стран, то здесь пироги – чисто европейское блюдо, а традиционно из теста готовят различные лепешки – изделия из слоеного теста, начиненные фруктами, сыром или мясом. Эти лепешки выпекают в специальных печах или на открытом огне.

В странах Дальнего Востока готовят традиционные изделия из пресного и слоеного теста с начинкой из рыбы и морепродуктов, грибов и птичьего мяса. Обычно эти изделия

варят или готовят на пару (пампушки, пельмени). Для восточной кухни также характерно добавление в тесто рисовой муки и большого количества яиц.

Состав пирогов русской кухни очень тщательно и целесообразно продуман. В основных видах пирогов разумно распределены белки и углеводы, в связи с чем они отлично усваиваются организмом.

Глава 2. Оборудование для домашней пирожковой

Для того чтобы приготовление домашней пищи занимало меньшее время и было более продуктивным, необходимо пользоваться специальным оборудованием – это позволит максимально облегчить приготовление блюд.

Так, для выпечки вкусного пирога или пирожков в хозяйстве потребуются:

– квашня для теста или глубокая кастрюля;

– разделочные доски – для раскатывания теста и лепки пирожков или для смешивания начинок;

– тестосмесители (при приготовлении большого количества теста);

– скалки;

– деревянные или сделанные из нержавеющей стали лопатки, ложечки и веселки;

– миксер или кухонный комбайн;

– противни для выпечки;

– сковороды для жарки.

Емкости для замеса теста

Для замешивания теста удобно использовать квашню – большую (на 10—30 л) деревянную кадку из плотного тяжелого дерева (дубовую или буковую). Квашня должна быть хорошо выстругана изнутри, гладко стесана и зачищена так, чтобы не сходила стружка при мытье или замесе теста. Тесто в такую кадку ставится дрожжевое, для большого подъема. Благодаря живой деревянной структуре тесто, замешаннное в квашне, всегда хорошо поднимается, получается пышным, душистым, гладким.

> После использования квашни ее нужно обязательно вымыть сначала холодной, а затем горячей водой с горчицей (горячая вода свертывает белки, находящиеся в тесте, и они крепче прилипают к стенкам сосуда). Не используйте химические средства для удаления жира! Дерево впитает в себя мыльный или химический раствор, и даже после нескольких промывок его осадок останется на поверхности.

Возможно использование для замеса теста удобной и гигиеничной чугунной посуды с эмалированным покрытием, которое держится на чугуне достаточно прочно.

Удобно для замеса жидкого или полужидкого теста использовать эмалированные кастрюли – такая посуда устойчива к действию органических кислот, поваренной соли, белка. Эмалированная посуда нейтральна и хорошо хранит тепло – закваска для теста будет подниматься равномерно, тесто получится гладким.

Ни в коем случае нельзя заквашивать тесто в пластиковой посуде, так как активные дрожжи, а также масло и жиросодержащие продукты – яйца, молоко, кефир – могут экстрагировать из пластмассы химические продукты.

> Не следует мыть эмалированную посуду слишком горячей водой – может повредиться эмаль, и тогда такую посуду нельзя будет использовать. Вода должна быть такой, чтобы «терпели» руки.

Нельзя также использовать для закваски опары или замеса теста алюминиевую посуду, т. к. можно загрязнить продукты окисями алюминия, который реагирует на кислоты, щелочи, жиры, содержащиеся в пище. Тесто в такой посуде не поднимется

как следует, созревание дрожжей будет проходить неравномерно и т. д. В крайнем случае можно использовать алюминиевую посуду при приготовления теста для скороспелых блинчиков, выпекаемых в небольших количествах (тесто должно находиться в алюминиевой кастрюле не более получаса, в нем не должно быть активных дрожжей).

Возможно использование для заквашивания и замеса теста посуды из жаропрочного стекла. Такая посуда долго сохраняет тепло, а значит, тесто будет подниматься достаточно быстро и равномерно. Теплоустойчивую стеклянную посуду хорошо также использовать для приготовления блюд из теста в микроволновой печи – это разнообразит их вкус и повысит качество продукта.

Разделочные доски

Для вымешивания крутого теста удобно использовать большие (50х50 см) плоские деревянные доски из древесины с плотной, длинноволокнистой структурой (например, березовые). Желательно не использовать ДСП, так как кухонные доски приходится часто мыть, а клей, используемый в ДСП, не водостоек, что быстро приводит оборудование в негодность.

Кухонные доски большого размера удобно использовать для раскатывания теста на пласты. Вообще, тесту полезно соприкасаться с деревом, в результате оно становится более мягким, эластичным.

Для раскатывания теста можно также использовать большие (размером в половину столешницы) доски из пищевой (нейтральной) пластмассы или хорошо вымытую поверхность самого стола.

Кухонные доски меньшего размера (25х25, 30х40 см) используют для разделывания определенных продуктов (для начинок – натирания овощей, яиц, рубки зелени) или рубки теста. Желательно для каждого продукта иметь свою доску – отдельно для зелени, отдельно для лука или рыбы, мяса и т. д.

Также на доски средней величины удобно складывать маленькие пироги и пирожки для расстойки перед выкладыванием их на противни.

Небольшие доски можно использовать для определения размера порционных пирогов (кулебяк, курников, пирогов с повидлом и т. д.).

> Для мытья деревянных кухонных досок можно использовать только нейтральные моющие средства – кухонное мягкое мыло без резкого запаха, соду, горчицу (1 ст. л. на стакан теплой воды). Нельзя использовать химические средства для мытья металлической или стеклянной посуды – дерево легко впитывает остаточные химические вещества, которые не смываются даже после нескольких споласкиваний. Помните, дерево должно пахнуть свежестью, а не мылом или порошком!

Тестосмесители

При приготовлении большого количества теста рационально использование тестосмесителей – специально оборудованных кухонных машин (они выпускаются с насадками для разных сортов теста – жидкое, полужидкое, крутое; разной емкости, начиная от 20 л).

В домашних условиях можно воспользоваться кухонным комбайном, однако не следует замешивать с его помощью крутое тесто. С помощью миксера можно готовить тесто для блинчиков на кефире или соде – активное равномерное поступление кислорода в тесто обеспечивает его подъемность и однородность. Кухонный комбайн или миксер можно использовать для смешивания различных начинок, в которых требуется равномерное распределение составляющих их продуктов (мясные фарши, фруктовые начинки).

Скалки

Интересно, что скалка, как кухонный прибор, существует уже много веков и даже тысячелетий: гладко обструганные круглые палки с ручками находят в раскопанных городищах самых разных культур – начиная от Африки и заканчивая Древним Китаем. И сейчас в технологии домашней кухни не придумано ничего лучше этого замечательного изобретения.

При раскатывании теста удобно пользоваться деревянной скалкой – круглой, гладко обтесанной палкой с выделанными ручками с обеих сторон (длиной 40—50 см). Дерево для скалки должно быть достаточно тяжелым – это облегчит нажим на раскатываемое тесто, что в свою очередь обеспечит равную толщину пласта.

Полезно иметь в хозяйстве две-три скалки разной величины и разного веса (из разных деревянных пород). Например, длинную и толстую скалку удобно использовать для раскатывания особо тонкого и большого пласта теста, которое потом наматывают на скалку для просушивания. Скалка меньшей тяжести и величины может быть использована для раскатывания небольшого количества теста для пирожков.

Моют скалки так же, как и другую деревянную утварь.

Если замешивается не очень крутое тесто (такое готовят, например, для жареных пирожков), можно вместо скалки воспользоваться бутылкой, наполненной холодной водой – тесто будет хорошо раскатываться и не будет липнуть к рукам.

Лопатки, ложки и веселки

Для равномерного размешивания начинок удобно использовать деревянные лопатки разной величины или лопатки из нержавеющей стали. Жидкое тесто удобно вымешивать нержавеющими металлическими веселками.

Приспособления из тонкого металла (ложки, вилки, веселки, лопатки) нежелательно оставлять в тесте, воде или другой жидкости, т. к. от этого они тускнеют. Сразу после употребления их следует протереть влажной салфеткой или бумагой, вымыть в теплой воде и снова протереть насухо.

Противни

Для выпечки пирожков в печи или духовом шкафу используются противни – большие (50х50, 50х80 см, толщиной 0,3—0,5 см) листы из закаленного железа с невысокими загнутыми краями.

> Если противень слегка пригорел, его можно очистить теплой водой с добавлением соды или горчицы – ненадолго замочить, а затем оттереть мягкой губкой или щеткой.

Существует два способа выпечки – на холодных противнях, которые ставятся в горячий духовой шкаф, или на достаточно разогретых листах. Для того чтобы тесто не прилипало и не пригорало к поверхности противня, сухие листы припудривают небольшим количеством муки тонкого помола, горячие по необходимости смазывают жиром (удобно смазывать кусочком маргарина или масла, наколотым на вилку, или пропитанной в растительном масле тряпочкой).

> Если пирог прилип к противню, его можно вынуть целиком, осторожно опустив в емкость с холодной водой. Необходимо при этом следить за тем, чтобы вода не попала на пирог. После того как пирог вынут, дно противня нужно протереть насухо.

Сковороды

Для жарки маленьких пирожков и пирожков средней величины (до 15—18 см длиной) используются сковороды с высокими стенками: чугунные, металлические закаленные, из нержавеющей стали, с тефлоновым покрытием.

Для жарки изделий из теста удобно использовать чугунные сковороды – они равномерно нагреваются, поэтому жир, в котором жарится тесто, не прилипает ко дну сковороды. Очень удобны в использовании сковороды с тефлоновым покрытием – пирожки получаются пышными, легкими, не пригорают. Помните, что, применяя для выпечки или жарки сковороду с тефлоновым покрытием, нельзя пользоваться металлическими ложками, используйте специальную деревянную лопатку.

> Если сковорода пригорела, сразу после выпечки ее нужно отмыть: налить немного воды на дно сковороды, добавив соды и мыла, и довести этот раствор до кипения. Счистить осторожно нагар со дна и ополоснуть теплой, а затем холодной водой.

При мытье сковород с тефлоновым покрытием следует быть очень осторожным – покрытие можно повредить сильным трением или резкими перепадами температур. Сковороду с поврежденным покрытием использовать нельзя.

> В истории кухонь разных народов существуют самые разные виды сковород и противней для выпечки изделий из теста. Так, например, в Грузии и Шотландии противни не имеют бортиков – это гладкие листы закаленного железа круглой формы. А во Вьетнаме лепешки выпекают на внутренних стенках больших чугунных котлов, вкопанных в землю и прогревающихся равномерно со всех сторон.

Глава 3. Пирожки из пресного теста (на соде)

С мясной начинкой

Пирожки с рубленым мясом

Требуется: 400 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 600 г говядины, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. томатного пюре, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления. На доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, куда положите размягченное масло или маргарин, соль, сахар. Тесто замесите, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30 мин. Затем разделите тесто на порционные куски, раскатайте, в середину каждого положите начинку и залепите края. Жарьте на сковороде в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки говядину нарежьте мелкими кусочками, обжарьте на растительном масле до образования корочки, затем посолите, добавьте томатное пюре и немного воды и тушите на медленном огне 30 мин. Затем начинку откиньте на сито, дайте жидкости стечь, остудите и используйте для приготовления пирожков.

Жарить пирожки рекомендуется в толстостенной посуде с бортиками высотой примерно 5—6 см.

Пирожки с бараниной

Требуется: 1/2 кг муки, 1 стакан сметаны, 30 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 600 г баранины, 30 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. На стол или доску просейте муку, сделайте в холмике углубление, куда положите сметану, растопленное масло или маргарин, сахар, соль. В отдельной посуде взбейте яйца, добавьте их к общей массе и быстро замесите тесто. Скатайте его в шар, поместите в холодное место на 30 мин, затем разделите на небольшие кусочки, в каждый положите немного начинки, залепите края и жарьте на разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки баранину пропустите через мясорубку, добавьте в полученный фарш ломтик предварительно

замоченного и отжатого белого хлеба, масло, соль, перец. Все хорошо перемешайте, затем слегка обжарьте, остудите и используйте для приготовления пирожков.

Пирожки «Сытные»

Требуется: 600 г муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 800 г говядины (мякоти), 3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца, 1 пучок петрушки или укропа, жир для смазывания.

Способ приготовления. На доску просейте муку, в середину горки положите размягченный маргарин, соль, сахар. Замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30—40 мин. По истечении этого времени разделите его на порционные куски, в каждый положите начинку, залепите края и выпекайте в духовке на смазанном маслом противне.

Для приготовления начинки пропустите через мясорубку сырое мясо, обжарьте его на сковороде с растительным маслом и снова пропустите через мясорубку. Добавьте рубленый лук, соль, перец, измельченную зелень укропа или петрушки, все перемешайте, остудите, а затем добавьте взбитые яйца и снова перемешайте.

В 100 г фарша из молодой телятины содержится:
белки – 21 г;
жиры – 3 г;
углеводы – 5 г.

Пирожки «Остренькие»

Требуется: 600 г муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды.

Начинка: 300 г говядины, 200 г квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и соду, погашенную уксусом. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодное место примерно на 30 мин. Готовое тесто раскатайте тонким слоем, нарежьте на квадраты, смажьте их взбитым яйцом, положите на середину начинку и залепите края. Жарить пирожки следует с обеих сторон на сковородке в небольшом количестве разогретого масла.

Для приготовления начинки говядину пропустите через мясорубку, добавьте в полученный фарш измельченный лук, поджарьте все на растительном масле, затем соедините с квашеной капустой, посолите, поперчите и долейте немного воды. Тушите на медленном огне примерно 3 мин, затем остудите и используйте для приготовления пирожков.

Пирожки, которые предполагается жарить в жире, нужно раскатывать и выкладывать на расстойку на доски или металлические листы, смазанные жиром. Если изделия были раскатаны на муке, то перед жаркой ее следует обмести или стряхнуть, т. к. попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, а пирожки приобретают темный цвет.

Пирожки «Итальянские»

Требуется: 1/2 кг муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г говядины, 1 головка репчатого лука, 1 стакан риса, 20 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2 ст. л. майонеза, растительное масло для смазывания.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте размягченный маргарин или сливочное масло, соль, сахар, а затем все хорошо перемешайте. Замесите тесто и поставьте его в холодное место на 30—40 мин. Затем разделите его на порционные куски, раскатайте их, положите на каждый начинку, залепите края, сформовав пирожки. Сложите их на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке до образования румяной корочки.

Для приготовления начинки мясо пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный лук и поджарьте на сливочном масле. Затем смешайте с вареным рисом, добавьте майонез и соль, перемешайте и остудите.

В 100 г коровьего молока 1,5%-ной жирности содержится:
белки – 3,4 г,
жиры – 1,5 г,
углеводы – 5 г.

Пирожки «Традиционные»

Требуется: 1/2 кг муки, 150 маргарина, 2 ст. л. растительного

масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 300 г говядины, 200 г свинины, 1 головка репчатого лука, 30 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте размягченный маргарин, сливочное масло, соль, сахар, все хорошо перемешайте. Замесите тесто и поставьте его в холодное место на 30—40 мин. Затем разделите его на порционные куски, раскатайте их, положите на середину каждого начинку, залепите края. Жарить пирожки следует на разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки говядину и свинину пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком, добавьте предварительно замоченный и отжатый белый хлеб, взбитое яйцо, соль, перец, затем все хорошо перемешайте.

Пирожки «Оригинальные»

Требуется: 400 г муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г говядины, 300 г соленых огурцов, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана гречневой крупы, 20 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте размягченный маргарин, растительное масло, соль, сахар, все хорошо перемешайте, после чего замесите тесто и вынесите его на холод. Через 30 мин оно будет готово для приготовления пирожков. Раскатайте пласт толщиной 1—2 см, разрежьте его на квадраты, на каждый положите начинку и закрепите края. Жарить пирожки следует на разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки мясо пропустите через мясорубку, измельчите лук и соленые огурцы, все слегка поджарьте на растительном масле. Отварите гречневую крупу, соедините ее с мясной и овощной массой, посолите, поперчите.

Тесто, раскатанное тонко, трудно перенести на лист. Это можно сделать, посыпав тесто мукой и навернув на скалку. Когда же лист будет перенесен, следует его развернуть.

С рыбной начинкой

Пирожки с начинкой из хека

Требуется: 400 г муки, 200 г маргарина, 20 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 300 г хека, 200 г кислой капусты, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Просейте муку на доску, добавьте размягченный маргарин и сливочное масло, а также соль и сахар, все хорошо перемешайте. Замесите тесто и поместите его в холодное место. Примерно через 30 мин раскатайте тесто в тонкий пласт, разрежьте на квадраты, положите начинку и закройте ее. Сложите пирожки на смазанный маслом противень и выпекайте пирожки в духовке.

Для приготовления начинки потушите капусту в растительном масле, предварительно вымочив ее в холодной воде. Разделайте рыбу на филе, затем пропустите через мясорубку вместе с луком. Смешайте капусту с рыбным фаршем, посолите и поперчите, хорошо перемешайте.

В 100 г сыра 30%-ной жирности содержится:
белки – 26 г,
жиры – 16 г,
углеводы – 9 г.

Пирожки «Легкие»

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды.

Начинка: 400 г трески, 1 головка репчатого лука, 1 стакан риса, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку на доску или стол, смешайте с растопленным маргарином, добавьте слегка подогретое молоко, соль и сахар, негашеную соду. Все хорошо перемешайте, замесите тесто и поставьте его в холодное место. Через 1 ч разделите его на порционные куски, раскатайте их, положите в середину каждого начинку и сформуйте пирожки. Жарить их следует на сковороде в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки разделайте рыбу на филе, пропустите его через мясорубку вместе с луком или порежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите, добавьте томат и соедините с сырым рисом. Залейте водой, чтобы она слегка покрывала смесь, поставьте на медленный огонь и тушите до готовности в течение 40—50 мин. За несколько минут до готовности добавьте сливочное масло.

> Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть несколько капель растительного масла.

Пирожки с рыбно-гречневым фаршем

Требуется: 400 г муки, 4 ст. л. растительного масла, 50 г маргарина или сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара.

Начинка: 200 г трески, 2 стакана гречневой крупы, 1 бульонный кубик, 1 яйцо, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 пучок петрушки или укропа, масло для жаренья.

Способ приготовления. Просейте муку на доску холмиком, сделайте в середине углубление, положите туда растопленный маргарин или сливочное масло, соль и сахар, затем все хорошо перемешайте и замесите тесто. После того как оно постоит в холодном месте (в течение примерно 30 мин), разделите его на порционные куски, раскатайте их в пласт, на середину каждого положите начинку, сформуйте пирожки и жарьте их на растительном масле.

Для приготовления начинки рыбу разделайте на филе, пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком. Отварите до готовности гречневую крупу, остудите, затем смешайте ее с рыбным фаршем, добавьте взбитое яйцо, растертый бульонный кубик, посолите, поперчите, смешайте с рубленой зеленью.

Пирожки «Летние»

Требуется: 400 муки, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г квашеной капусты, 400—450 г консервированных сардин в масле, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в середине горки углубление, положите туда сметану и растительное масло, соль и сахар, затем все хорошо перемешайте и замесите тесто. Вынесите его на холод, через 30 мин раскатайте в пласт,

вырежите квадраты, на середину каждого положите начинку и залепите края. Сформованные пирожки уложите на разогретую сковороду и жарьте на растительном масле до образования румяной корочки.

Для приготовления начинки консервированную рыбу измельчите, квашеную капусту потушите на растительном масле, добавив измельченный лук, затем смешайте все ингредиенты, посолите и поперчите.

В 100 г фарша из говядины содержится:
белки – 21 г,
жиры – 7 г,
углеводы – 1 г.

Пирожки «Объедение»

Требуется: 400 муки, 1/2 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 1/2 кг филе палтуса, 1 стакан грецких орехов, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, жир для жаренья.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в холмике углубление, положите туда сметану, сливочное и растительное масло, соль и сахар, затем все хорошо перемешайте и замесите тесто. Вынесите его на холод примерно на 30—40 мин, раскатайте в тонкий пласт, вырежите квадраты. Сформуйте пирожки, которые затем обжаривайте на разогретой сковороде в растительном масле до появления румяной корочки.

Для приготовления начинки рыбу разделайте на филе, пропустите через мясорубку или порежьте на мелкие кусочки. Смешайте с измельченным луком и грецкими орехами, посолите, поперчите.

Смазывать изделия из теста яйцом нужно за 5—10 мин до выпечки. Делать это следует мягкой кисточкой и осторожно, чтобы не помять изделие.

Пирожки «Солнечные»

Требуется: 800 г муки, 2 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. крепкой заварки, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1/2 кг филе любой жирной рыбы, 1 стакан риса, 2

яйца, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, жир для жаренья.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в горке углубление, положите туда сметану, сливочное и растительное масло, соль и сахар, крепко заваренный чай, затем все хорошо перемешайте и замесите тесто. Оно должно постоять на холоде примерно 30 мин, затем раскатайте его в тонкий пласт, разрежьте на квадраты. Сформуйте пирожки, которые обжаривайте на разогретой сковороде в растительном масле до появления румяной корочки.

Для приготовления начинки рыбу разделайте на филе, пропустите через мясорубку или порежьте на мелкие кусочки. Смешайте с измельченным луком, вареным рисом, рублеными яйцами, заправьте растопленным сливочным маслом, посолите, поперчите.

> Все продукты, используемые для приготовления дрожжевого теста, должны быть комнатной температуры. Поэтому жиры и яйца нужно заранее вынуть из холодильника, чтобы они немного нагрелись.

Пирожки «Радость»

Требуется: 400 г муки, 1 стакан сметаны, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1/2 кг филе щуки, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан гречневой крупы, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, жир для жаренья.

Способ приготовления. Просейте муку, сделайте в холмике углубление, положите туда все ингредиенты, затем хорошо перемешайте и замесите тесто. Вынесите его на холод примерно на 30 мин, после чего раскатайте в тонкий пласт, вырежите квадраты. Сформуйте пирожки, которые затем жарьте на разогретой сковороде с растительным маслом до появления румяной корочки.

Для приготовления начинки рыбу разделайте на филе, пропустите через мясорубку. В полученный фарш добавьте измельченный лук, грецкие орехи и гречневую крупу, введите сливочное масло, посолите, поперчите.

С овощной начинкой

Пирожки «Сельский край»

Требуется: 600 г муки, 250 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса.

Начинка: 1/2 кг гороха, 80 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, смешайте ее с размягченным маргарином, солью, сахаром и погашенной уксусом содой. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодное место на 30 мин.

Приготовьте начинку. Промойте горох и замочите его в холодной воде на 4 ч. Затем еще раз промойте и поставьте варить. Когда горох будет готов, посолите его, пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук.

Тесто раскатайте, сделайте из него небольшие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, соедините края лепешек, защипните. Смажьте противень маслом или другим кулинарным жиром, уложите пирожки на противень и поставьте в разогретую до 180°С духовку. Выпекайте пирожки примерно 20 мин. Подавайте к столу в теплом виде.

В 100 г яблок содержится:
белки – 0,3 г,
жиры – 0,4 г,
углеводы – 12 г.

Пирожки «От русского хозяина»

Требуется: 600 г муки, 250 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса.

*Начинка:*1 кг пресного теста, 1 кг свежих белых грибов, 1 головка репчатого лука, 80 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, соедините ее с размягченным маргарином, солью, сахаром и содой, погашенной уксусом. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодное место на 30—40 мин.

Приготовьте начинку. Очистите грибы, промойте, нарежьте, обжарьте на раскаленной сковороде в масле и немного потушите

на слабом огне. Готовые грибы посолите, поперчите, залейте сметаной, добавьте обжаренный лук и рубленые яйца. Все компоненты как следует перемешайте.

Готовое тесто раскатайте так, чтобы толщина пласта была примерно 3—4 мм. Стаканом сделайте из теста кружки диаметром 5—6 см. Грибную начинку выложите на кружки. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните. Для того чтобы края у пирожка лучше держались, смажьте их изнутри яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Поставьте противень в духовку, разогретую до 180—200˚С, и выпекайте пирожки в течение 15—20 мин. Готовые пирожки можно подавать и в горячем, и в холодном виде.

> Перед тем как положить изюм в тесто, его нужно промыть и хорошенько обсушить чистой салфеткой. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных фруктов образуются пустоты.

Пирожки «Экзотические»

Требуется: 1/2 кг муки, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. водки, 1/2 ч. л. соли, 200 г сливочного масла или маргарина.

Начинка: 1/2 кг грибов, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте в нее водку, сахар, соль, сливочное масло или маргарин. Все как следует перемешайте. Тесто скатайте в шар, накройте салфеткой и поставьте в холодильник на 40 мин.

Приготовьте начинку. Для этого промойте грибы, мелко их нарежьте, посолите и тушите примерно 20 мин. Затем добавьте к грибам сливочное масло, слейте воду и пропустите грибы через мясорубку. Натрите брынзу на терке и соедините ее с грибами.

Готовое тесто раскатайте, стаканом сделайте из теста кружки диаметром 5—7 см. Грибную начинку выложите на кружки. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните. Для того чтобы края у пирожка лучше держались, смажьте их изнутри яичным белком.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и выложите на него пирожки на небольшом расстоянии друг от друга. Поставьте противень в горячую духовку на 20 мин. Готовые пирожки подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Муку нужно обязательно просеивать через сито, ведь благодаря этому она насыщается кислородом. Особенно воздушным и нежным из просеянной муки получается дрожжевое тесто.

Пирожки «Осенние»

Требуется: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса, 1/2 стакана кислого молока.

Начинка: 1 кг моркови, 1 кг свежих яблок, 2 яйца, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, введите в нее размягченный маргарин, соль, сахар и соду, гашенную уксусом. В полученную смесь добавьте кислое молоко. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодное место примерно на 30 мин.

Приготовьте начинку. Очистите морковь, промойте, нарежьте мелкими кусочками или натрите на терке. Измельчите яблоки или натрите их на терке. Вырежите сердцевину. Соедините яблоки с морковью, добавьте взбитые яйца, сметану.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4—5 мм. Стаканом сделайте из теста кружки диаметром 5—7 см. Приготовленную начинку выложите на кружки. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на небольшом расстоянии друг от друга. Поставьте противень в духовку, разогретую до 200°С, на 25—30 мин.

В 100 г ягод клубники содержится:
белки – 1 г,
жиры – 0,5 г,
углеводы – 6 г.

Пирожки «Ожидание»

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса, 2 ст. л. коньяка.

Начинка: 200 г фасоли, 200 г соленых огурцов, 200 г свежих помидоров, 4 ст. л. растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, соедините ее с размягченным маргарином, солью, сахаром и гашенной уксусом содой. Все тщательно перемешайте, добавьте коньяк, замесите

крутое тесто, скатайте его в шар и положите в холодное место на 30—40 мин.

Приготовьте начинку. Замочите фасоль в холодной воде на 5 ч, отварите ее в воде с добавлением петрушки. Оставьте фасоль в отваре на 15 мин, затем откиньте на дуршлаг и охладите. Нарежьте ломтиками помидоры, огурцы, лук измельчите. Ингредиенты соедините, перемешайте, добавьте растительное масло, перец, соль.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3—4 мм. Стаканом сделайте из теста кружки диаметром 7—8 см. Начинку из фасоли выложите на кружки. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки при температуре 180—200°С в течение 15—20 мин.

> Дрожжи не потеряют своих свойств в течение нескольких недель, если их перетереть с мукой, подсушить, положить в стакан и сверху присыпать мукой.

Пирожки «Картофельные»

Требуется: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса, 1/2 стакана кипятка.

Начинка: 1/2 кг картофеля, 400 г помидоров, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления. Просейте муку в миску, смешайте ее с размягченным маргарином, солью, сахаром и гашеной содой. Все тщательно перемешайте, добавьте горячую воду, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 40—45 мин.

Приготовьте начинку. Отварите картофель, очистите его, нарежьте мелкими кусочками. Измельчите лук, нарежьте ломтиками помидоры, все перемешайте, посолите, заправьте сметаной.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 7—8 мм. Стаканом сделайте из теста кружки. Выложите на них овощную начинку, сложите кружки из теста вдвое, соедините края и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки при температуре 200°С в течение 20—25 мин.

Для жареных пирожков тесто обычно делается более жидкой консистенции, чем для печеных.

Пирожки «Август»

Требуется: 600 г муки, 300 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса, 3 ст. л. водки.

Начинка: 300 г капусты, 150 г моркови, 3 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1/3 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и соду. Все хорошо перемешайте, влейте воду, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 30—40 мин.

Приготовьте начинку. Нашинкуйте капусту, посолите. Измельчите лук, натрите морковь на крупной терке, разотрите чеснок. Все ингредиенты соедините, перемешайте, добавьте томатную пасту и растительное масло, посолите, поперчите.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт. Вырежите стаканом из теста кружки, выложите на них начинку, соедините края и защипните.

Выложите пирожки на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке в течение 20—25 мин при температуре 180—200°С.

В 100 г груш содержится:
белки – 1 г,
жиры – 0,4 г,
углеводы – 13 г.

Пирожки «Солнышко»

Требуется: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса.

Начинка: 200 г моркови, 5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. В просеянную муку положите размягченный маргарин, соль, сахар и гашенную уксусом соду. Все хорошо перемешайте, добавьте горячую воду, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 30—40 мин.

Приготовьте начинку. Натрите морковь на крупной терке, затем истолките чеснок. Все перемешайте, добавьте сметану и посолите.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт. Стаканом сделайте из теста кружки, на которые выложите начинку. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и выложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки в духовке, разогретой до 200°С, в течение 25 мин.

Во время выпечки пирогов в духовке верх иногда быстрее подрумянивается, чем низ. Чтобы этого не происходило, верх пирога следует накрыть смоченной в воде бумагой.

Со сладкой начинкой

Пирожки «Брюссельские»

Требуется: 600 г муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/2 ч. л. уксуса.

Начинка: 1 кг яблок, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Просеянную муку соедините с размягченным маргарином, солью, сахаром и гашеной содой. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 30 мин.

Приготовьте начинку. Очистите яблоки, удалите сердцевину, мелко нарежьте, добавьте сахар и перемешайте.

Пресное тесто раскатайте в пласт толщиной 3—4 мм. Стаканом вырежите из теста кружки диаметром 5—6 см. Из приготовленной яблочной начинки сделайте шарики, разложите их на кружках. Сложите кружки из теста вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки в течение 20—25 мин.

Пирог легче будет вынуть из формы, если сразу из духовки поставить ее на мокрую салфетку.

Пирожки «Летние воспоминания»

Требуется: 400 г муки, 100 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/2 ч. л. уксуса.

Начинка: 3 стакана смородинового джема, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте размягченный маргарин, соль, сахар, соду, погашенную уксусом. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник.

По истечении 30—40 мин выньте тесто из холодильника и раскатайте его в пласт толщиной 3—4 мм. При помощи стакана вырежите из теста кружки, положите на них варенье, сложите кружки вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Выложите пирожки на смазанный маслом и присыпанный мукой противень на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки в духовке, разогретой до 200°С, в течение 25 мин.

Для того чтобы пирожки получились как можно более вкусными, оставьте их для расстойки перед выпечкой. Продолжающееся брожение в тесте вызывает увеличение объема изделий. Во время расстойки пирожки нужно накрыть чистой салфеткой или марлей.

Пирожки «Мария»

Требуется: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса.

Начинка: 1/2 кг творога, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, соль, ванилин, 3 ст. л. изюма.

Способ приготовления. Соедините с просеянной мукой размягченный маргарин, соль, сахар, гашенную уксусом соду. Все тщательно перемешайте, замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 30 мин.

Приготовьте начинку. Протрите творог через сито, добавьте 1/2 приготовленного масла, яйца, соль, сахар. Все как следует перемешайте. Промойте изюм, залейте его кипятком и оставьте примерно на 40 мин, после этого изюм хорошенько обсушите и добавьте его в творог, все перемешайте.

Пресное тесто раскатайте в пласт толщиной 3—4 мм. Стаканом сделайте из теста кружочки и разложите на них приготовленную начинку из творога. Сложите кружки вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и выложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки в течение 20—25 мин при температуре 180—200°С.

В 100 г сметаны содержится:
белки – 15 г,
жиры – 80 г,
углеводы – 5 г.

Пирожки «Аленка»

Требуется: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. уксуса.

Начинка: 1/2 кг смеси изюма, чернослива, сушеных яблок, апельсиновых корочек, 1 ст. л. красного вина, 1/2 стакана сахара, гвоздика, корица.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте маргарин, соль, сахар, гашеную соду, тщательно перемешайте. Замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на

30—40 мин.

Приготовьте начинку. Промойте сухофрукты, залейте их кипятком и оставьте на несколько минут в закрытой посуде. Затем откиньте фрукты на дуршлаг или сито. Если в сухофруктах есть косточки, удалите их. Сухофрукты пропустите через мясорубку, добавьте сахар, корицу, гвоздику, перемешайте, влейте вино.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4—6 мм. Стаканом вырежьте из теста кружочки, на которые выложите приготовленную начинку из сухофруктов. Сложите кружки вдвое, соедините края, смочите водой и защипните.

Выложите пирожки на смазанный маслом противень на расстоянии 3—4 см друг от друга. Выпекайте пирожки при температуре 180°С в течение 15—20 мин.

> Если пирожки не оставить для расстойки, то при выпечке на них образуются трещинки, а сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропеченными.

Пирожки «Вишневые»

Требуется: 200 г муки, 1/2 ч. л. соды, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо.

Начинка: 1/2 кг вишен или черешен, 1/2 кг творога, 1 лимон, 100 г молотых орехов, 50 г крахмала, 1/2 ч. л. соды, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1 ст. л. сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте в нее соду, сахар, масло и яйцо. Замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник.

Приготовьте начинку. Вымойте вишни и удалите косточки. Соедините ягоды с творогом, тертым лимоном, молотыми орехами, крахмалом, содой и сахаром. Отделите желтки от белков, добавьте желтки в творог. Взбейте белки в крепкую пену. Полученную пену осторожно введите в творог.

Посыпьте мукой стол или доску и раскатайте тесто. Вырежите квадраты или овалы для приготовления пирожков, в середину положите начинку. На смазанный маслом противень выложите пирожки и выпекайте в духовке при умеренной температуре в течение 15—20 мин.

> Если пирожки были оставлены для расстойки на слишком долгое время, то изделия деформируются, в них появляются крупные поры.

Пирожки с тыквой

Требуется: 400 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли.

Начинка: 2 кг мякоти тыквы, 2 яйца, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, куда положите размягченное масло или маргарин, соль, сахар. Тесто замесите, затем скатайте его в шар и положите в холодильник на 30—40 мин. По истечении этого времени выньте тесто из холодильника и разделите на порционные куски, раскатайте, в середину каждого положите начинку и защипните края. Жарьте на сковородке с разогретым растительным маслом.

Приготовьте начинку. Очистите тыкву, нарежьте ее на мелкие кусочки. Отварите тыкву в небольшом количестве воды. Готовую тыкву разомните в пюре, добавьте взбитые с сахаром яйца.

> Для того чтобы определить готовность теста после расстойки к выпечке, нужно слегка надавить на него. Если углубление от надавливания быстро исчезнет, то расстойка еще недостаточная. Если расстойка нормальная, то углубление на тесте должно исчезать медленно.

Глава 4. Пирожки из дрожжевого теста

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста

Требуется: 1 кг муки, 30—40 г дрожжей, 2 стакана молока или воды, 40 г жира, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Разведите дрожжи теплым молоком, добавьте в дрожжевой раствор соль, жир, осторожно всыпьте муку и замесите тесто. Поставьте его в теплое место, предварительно накрыв чистой салфеткой или полотенцем. При безопарном способе тесто замешивают сразу, при этом оно должно быть достаточно крутым. В данном случае дрожжей должно быть в 1,5 раза больше, чем при опарном способе. После того как тесто замесили, поставьте его для брожения на 3—4 ч. В процессе брожения обомните тесто не менее двух раз.

В процессе брожения дрожжи, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который и разрыхляет тесто. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому, чтобы освободить тесто от него, делают обминку. При обминке тесто обогащается кислородом, что способствует значительному увеличению объема теста.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2—3 раза, а из муки со слабой клейковиной – 1 раз. Первую обминку делайте через 1 ч, затем через 2 ч, а последнюю – непосредственно перед разделкой. Готовое тесто не должно перестаиваться, иначе качество его ухудшится, поэтому совершенно излишне ставить тесто с вечера.

Безопарный способ приготовления теста применяйте в том случае, если в тесто предполагается положить много сдобы.

> Взбитые белки нужно вводить в тесто самыми последними, причем сразу же после их приготовления, и размешивать при этом непременно сверху вниз, чтобы они не осели.

Опарный способ приготовления дрожжевого теста

Требуется: 1 кг муки, 30—40 г дрожжей, 2 стакана молока или воды, 40 г жира, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Сначала приготовьте опару. Для этого влейте в посуду воду или молоко, растворите в жидкости дрожжи и всыпьте 1/2 приготовленной муки. Оставьте опару в теплом месте на 2—4 ч. Опара должна увеличиться в объеме в два раза, а потом – опуститься. В готовую опару добавьте соль, вторую половину муки, яйца, сахар, жир. Как следует перемешайте полученную массу, поставьте в теплое место для брожения на 2 ч. В процессе брожения обомните тесто не менее двух раз.

С мясной начинкой

Пирожки «Утренние»

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 4 ст. л. сметаны, 100 г маргарина, жира или сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

Начинка: 300 г копченой свиной грудинки, 2 головки репчатого лука, молотый перец, 1 яйцо.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом. Приготовьте начинку. Измельчите лук, грудинку, добавьте яйцо, перец, тщательно перемешайте.

Скатайте готовое тесто в валик, разделите его на порционные кусочки. Каждый порционный кусочек раскатайте, в середину положите начинку, защипните края, смажьте пирожки взбитым яйцом. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и выложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Поставьте противень в горячую духовку. Выпекайте при умеренной температуре в течение 25—30 мин.

Пирожки «Ветчинка»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г парной ветчины, 200 г яблок, 100 г свеклы, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, соль, перец, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом. После этого готовое тесто разделите на две части.

Приготовьте начинку. Пропустите ветчину через мясорубку. Мелко порубите луковицу, натрите на терке яйца и яблоки. Все как следует перемешайте, добавьте соль, перец, сметану.

Раскатайте тесто в пласт толщиной не более 1 см. Стаканом вырежите кружки из теста, на которые положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом.

Выложите пирожки на смазанный маслом противень на расстоянии 2—3 см друг от друга. Пирожки выпекайте 20—25 мин при температуре 180—200°С.

Пирожки с мясом и солеными огурцами

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 4 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 100 г маргарина или сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

Начинка: 300 г мяса говядины, 200 г соленых огурцов, 3 ст. л. маринованного зеленого горошка, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом.

Приготовьте начинку. Отварите в подсоленной воде мясо, остудите и порежьте на мелкие кубики. Огурцы также нарежьте на мелкие кусочки. Соедините мясо, огурцы, зеленый горошек, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Скатайте готовое тесто в валик, разделите его на порционные кусочки. Каждый порционный кусочек раскатайте, в середину положите начинку, защипните края, смажьте пирожки взбитым яйцом и выложите их на смазанный маслом противень. Пирожки выпекайте при температуре 200—220°С в течение 15—20 мин.

В 100 г пирогов из пшеничной муки высшего сорта содержится:

белки – 11 г,
жиры – 1 г,
углеводы – 71 г.

Пирожки «Английские»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г докторской колбасы, 150 г сыра, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. томатного соуса, перец, соль, 1 ч. л. горчицы.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом. После этого готовое тесто разделите на две части.

Приготовьте начинку. Пропустите через мясорубку колбасу и сыр. Натрите сваренные вкрутую яйца и соедините их с колбасой. Взбейте сливочное масло, добавьте в ранее приготовленную смесь. Добавьте перец, соль, сахар, томатный соус и горчицу.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см. Стаканом вырежите кружки из теста, на которые выложите начинку, заверните края.

Выложите пирожки на противень на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки в течение 15—20 мин при умеренной температуре.

Пирожки «Курочка ряба»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г куриного мяса, 200 г яблок, 2 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом. После этого готовое тесто скатайте в валик.

Приготовьте начинку. Для этого куриное мясо отварите в небольшом количестве воды, добавьте соль, перец, варите до готовности. Нарежьте ломтиками яблоки, соедините с мясом и пропустите через мясорубку.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Стаканом вырежите кружки из теста. В середину каждого кружка положите начинку, заверните края.

Выложите пирожки на противень на расстоянии 2—3 см друг от друга. Пирожки выпекайте при температуре 200°С 15—20 мин.

Пирожки «Охотничьи»

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г говядины, 50 г белого хлеба, 1/3 стакана молока, 1 яйцо, 4 сосиски, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом и скатайте его в валик.

Приготовьте начинку. Вареную говядину пропустите через мясорубку. Размочите хлеб в молоке, соедините его с говяжьим фаршем и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш измельченный лук, чеснок, сырое яйцо, молоко, соль, перец. Все хорошо перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 7—8 мм. Стаканом вырежите кружки из теста. В середину каждого кружка положите начинку, заверните края.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Пирожки выпекайте 15—20 мин при температуре 180—200°С.

Сушеные фрукты и ягоды лучше замачивать не в воде, а в кислом молоке из расчета 1/2 кг сухофруктов

на 2 л молока в течение 1—2 ч при комнатной температуре, закрыв крышкой, и подальше от солнечного света.

Пирожки «Деревенская закуска»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г постной свинины, 1 головка репчатого лука, 50 г кильки, 150 г яблок, 2 ст. л. риса, 1/2 стакана воды, 30 г жира, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом и скатайте в валик.

Приготовьте начинку. Свинину нарежьте мелкими кусочками, добавьте мелко нарезанный репчатый лук и обжарьте. Готовое мясо пропустите через мясорубку, добавьте кильку, яблоко. Полученный фарш перемешайте, посолите, поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Стаканом вырежите из теста кружки и на каждый положите начинку. Края пирожков соедините и защипните.

Выложите пирожки на противень на расстоянии 2—3 см друг от друга и выпекайте их при умеренной температуре в течение 20—25 мин.

Пирожки «Королевские»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г мяса, 4 яйца, 1 ст. л. муки, зеленый лук, 1/3 стакана молока, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. После этого готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Дважды пропустите мясо через мясорубку. Взбейте яйца, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, соль, муку, молоко и все это соедините с мясным фаршем.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом и выложите их на смазанный маслом противень. Пирожки выпекайте при температуре 200—220°С в течение 15—20 мин.

Пирожки «Особые»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 400 г мозгов, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сливок, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. измельченного укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом и разделите его на порционные куски.

Приготовьте начинку. Залейте мозги прохладной водой, промойте, обсушите, снимите пленку, разберите на части и тушите в разогретом масле. Затем добавьте разведенную в воде муку и тушите еще 10 мин. Добавьте мелко нарезанный укроп и все хорошо перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой положите начинку, заверните края и выложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Пирожки выпекайте при умеренной температуре 15—20 мин.

В 100 г пирогов из ржаной муки содержится:
белки – 7 г,
жиры – 1 г,
углеводы – 45 г.

Пирожки «Для путешественника»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 400 г нежирной полукопченой колбасы, 300 г твердого сыра, 4 яйца, 200 г маринованных огурцов, 1 головка репчатого лука, соль, 4 ст. л. томатной пасты.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Колбасу, огурцы и сыр нарежьте кубиками, все перемешайте, заправьте томатной пастой, в которую добавлен мелко нарезанный лук и перец.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки и положите на каждую начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом. Выложите пирожки на противень, предварительно смазанный маслом, и выпекайте при температуре 200—220°С в течение 15—20 мин.

Пирожки «Утиные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 400 г утиного мяса, 200 г картофеля, 200 г свежих огурцов, 1/2 стакана сметаны, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите его на порционные куски.

Приготовьте начинку. Отварите утятину и нарежьте мелкими кусочками, добавьте отварной тертый картофель и мелко нарезанные огурцы. Заправьте полученную массу сметаной и посолите.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки и положите на них начинку, заверните края и защипните. На смазанный маслом противень выложите пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга и выпекайте в духовке при температуре 180—200°С.

Пирожки «Изысканные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг печени, 1/3 стакана сметаны, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 2 булки, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. молотых сухарей, соль, перец, жир.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте печень кусочками и тушите с добавлением масла в течение 20—25 мин. Затем соедините печень с вымоченной в молоке булкой и пропустите через мясорубку. Добавьте в полученный фарш яйца, сметану, перец, соль, обжаренный репчатый лук. Все тщательно перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки и положите на каждую начинку, соедините края и защипните их. На предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой противень выложите пирожки на расстоянии 4—5 см друг от друга и выпекайте в духовке при температуре 180—200°С 15—20 мин.

Для дрожжевых изделий жидкость (молоко или вода), всегда должна быть подогретой до температуры 35—40°С, т. к. дрожжевые грибки в жидкости, имеющей

более низкую температуру, теряют свою активность. А температура выше 40°С и вовсе убивает дрожжевые грибки.

Пирожки «Роскошь»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг печенки, 2 ст. л. муки, 50 г жира, 2 головки репчатого лука, 200 г яблок, 2 апельсина, 50 г маргарина, 3 ст. л. сливок, перец, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите его на порционные куски.

Приготовьте начинку. Печенку очистите от пленок, нарежьте ломтиками, обваляйте в муке, смешанной с перцем и солью. Затем обжарьте печенку до образования корочки. В разогретом маргарине потушите мелко нарезанный лук, ломтики яблока и апельсина, добавьте сливки. Пропустите через мясорубку фрукты и печень и тщательно перемешайте.

Кусочки теста раскатайте в тонкие лепешки и положите на них начинку, соедините края и защипните. Пирожки выпекайте при температуре 200°С в течение 20—25 мин.

Пирожки «Гречневые»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 3 стакана гречневой крупы, 300 г ливера, 2 головки репчатого лука, 60 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Сварите рассыпчатую гречневую кашу. Промойте ливер, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, посолите и варите на медленном огне до готовности. Затем охладите ливер и пропустите его через мясорубку. Обжарьте мелко нарезанный лук, соедините с рубленым ливером, посолите, поперчите.

Тесто раскатайте в тонкие лепешки, положите начинку, защипните края. Выпекайте пирожки в течение 20—25 мин при умеренной температуре.

Пирожки «Капустники»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 1 кг капусты, 1/2 кг ливерной колбасы, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 4 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Капусту мелко нашинкуйте и отварите в подсоленной воде. Пропустите ливерную колбасу через мясорубку, соедините с вареной капустой. Добавьте в полученную массу взбитое яйцо и слегка обжарьте на сковороде.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом.

Выложите пирожки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень на расстоянии 2—3 см друг от друга и выпекайте в духовке 15—20 мин при температуре 180—200˚С.

В 100 г сливочного масла содержится:
белки – 0,7 г,
жиры – 84 г,
углеводы – 0,7 г.

Пирожки куриные с соусом бешамель

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг курицы, 1/2 стакана растительного масла, 4 ст. л. муки, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Отварите курицу, мясо отделите от костей, мелко порубите, положите в кастрюлю и поставьте на водяную баню.

Затем приготовьте соус «бешамель». Для этого разогрейте в кастрюле растительное масло, добавьте муку, молоко, посолите, все хорошо перемешайте и доведите до кипения. Соус соедините с куриным мясом.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Пирожки выпекайте при температуре 200˚С 15—20 мин.

Пирожки с бараниной

Требуется: 6 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 150 г баранины, 150 г картофеля, 3 головки репчатого лука, 60 мл бараньего бульона, перец, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте отварную баранину кубиками, мелко нашинкуйте отварной картофель, репчатый лук, все продукты перемешайте, посолите и поперчите.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края.

Выложите пирожки на предварительно смазанный маслом противень и выпекайте 15—20 мин при умеренной температуре.

Пирожки с беконом

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г бекона, 3 головки репчатого лука, перец черный молотый, перец душистый.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Бекон нарежьте маленькими кубиками, слегка обжарьте на сковороде с мелко нашинкованным репчатым луком, посыпьте черным и душистым перцем и перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, положите на них начинку, соедините края и защипните.

Выпекайте пирожки при температуре 180—200°С в течение 20 мин.

Пирожки с окороком и зеленым горошком

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г окорока, 200 г консервированного зеленого горошка, 20 г маргарина, 2 ст. л. муки, 250 мл бульона, 1/3 стакана сметаны, 1 яйцо, 50 г сыра, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или

опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Натрите на терке сыр на мелкой терке, обжарьте муку на маргарине, разведите водой или бульоном, варите 7—10 мин при непрерывном помешивании. Добавьте сыр, яичный желток, сметану, соль, все хорошо перемешайте. Мелко нарежьте окорок, добавьте его к ранее приготовленной смеси и соедините с зеленым горошком. Начинка для пирожков должна по консистенции напоминать сметану.

Порционные куски теста раскатайте на тонкие лепешки, на каждую лепешку положите начинку, соедините края и защипните их. Выложите пирожки на противень на расстоянии 2—3 см друг от друга и поставьте в разогретую до 180°С духовку. Выпекайте в течение 20—25 мин.

> В дрожжевом тесте молоко иногда заменяют водой. В некоторых случаях свежее молоко приходится заменять консервированным, сгущенным или сухим. 1 л цельного молока соответствует 250 г сгущенного без сахара, 200 г сгущенного молока с сахаром или 130 г молока сухого цельного.

Пирожки «Скандинавские»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г ветчины, 300 г сыра, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 1/2 стакана сливок, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте мелкими ломтиками ветчину и сыр. Очистите грибы, промойте, потушите и добавьте к ним смесь из муки, яиц и сливок. Полученную массу хорошо перемешайте, добавьте ветчину, сыр, соль, перец.

Выпекайте пирожки при температуре 200°С 15—20 мин.

Пирожки с печеночным паштетом

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакана молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г печеночного паштета, 1/2 стакана орехов, 5 зубчиков чеснока.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом.

Приготовьте начинку. Истолките орехи, измельчите чеснок, добавьте его в паштет и всыпьте в массу измельченные орехи. Все как следует перемешайте.

Раскатайте готовое тесто в пласт толщиной 1 см. Стаканом вырежите кружки из теста. В середину каждого кружка положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Поставьте противень в горячую духовку на 15—20 мин.

С рыбной начинкой

Пирожки «Волшебница»

Требуется: 6 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 70 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 400 г филе трески, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте филе трески кусочками, поперчите, посолите. Нарежьте лук тонкими кольцами, обжарьте его вместе с кусочками трески на растительном масле.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Выложите пирожки на смазанный маслом противень на расстоянии 4—5 см друг от друга и поставьте в духовку, разогретую до 180—200°С. Выпекайте 15—20 мин.

В 100 г оливкового масла содержится:
белки – 0 г,
жиры – 100 г,
углеводы – 0 г.

Пирожки «Рыбацкие»

Требуется: 7 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 70 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг свежей кильки, 4 ст. л. пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 2 головки репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Промойте рыбу в холодной воде, переложите в решето или дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем посолите. Кильку запанируйте в муке, мелко нарежьте репчатый лук. На раскаленном растительном масле обжарьте рыбу с луком, после чего пропустите через мясорубку.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, положите на каждую начинку, соедините края и зафиксируйте их. Пирожки выпекайте 20—25 мин при температуре 180°С.

Пирожки с сельдью

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 150 г вымоченной сельди, 1 головка репчатого лука, 150 г картофеля, 1 яйцо, 5 ст. л. сметаны, 60 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Пропустите через мясорубку филе сельди, репчатый лук и отварной картофель. К полученной смеси добавьте сырое яйцо, сметану, сливочное масло, черный молотый перец и сделайте пышную массу.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом.

Выложите пирожки на противень на небольшом расстоянии друг от друга и поставьте в духовку, разогретую до 200°С. Выпекайте в течение 20 мин.

Пирожки с красной рыбой

Требуется: 6 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 70 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 300 г филе красной рыбы, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Филе красной рыбы пропустите через мясорубку, сварите яйца вкрутую, порубите их или пропустите через мясорубку, соедините с рыбой, добавьте мелко нарезанную зелень. Заправьте растопленным сливочным маслом.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. На каждую лепешку положите начинку, соедините края и закрепите их.

Выложите пирожки на смазанный маслом противень и поставьте в духовку, разогретую до 180°С. Выпекайте в течение 20—25 мин.

В дрожжевое и пресно-сдобное тесто рекомендуется класть топленое и сливочное масло, не растапливая предварительно, а вмешивать в виде густой массы. Это

необходимо для лучшего сохранения аромата масла. Растопленное масло ухудшает структуру теста, оно делается темным, рвется на части, не промешиваясь; исправить такое тесто можно, добавив ложку воды. Воду следует подливать постепенно, не переставая вымешивать тесто.

Пирожки «Праздничные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

Начинка: 200 г рыбного филе, 3 ст. л. растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, зелень укропа или петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Репчатый лук нашинкуйте и слегка обжарьте, соедините с рыбой, добавьте рубленое яйцо, измельченную зелень укропа, перец, соль и хорошо перемешайте.

Пирожки выпекайте при температуре 180—200°С в течение 20 мин.

Пирожки «Деликатесные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 12 раков, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 1 ст. л. сливок, тмин, укроп, соль.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Тщательно промытых раков опустите в кипящую, чуть подсоленную воду, в которую был предварительно добавлен тмин и укроп. Варите раков 8—10 мин, затем снимите с огня и охладите. Очистите раков, измельчите мякоть. Слегка обжарьте муку на сливочном масле, разведите горячими сливками, добавьте мясо раков и рубленые яичные желтки. Посолите полученную массу и хорошо перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края, закрепите их. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и

уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки при умеренной температуре 15—20 мин.

С грибной начинкой

Пирожки «Шампиньончики»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 6 яиц, 200 г маринованных огурцов, 200 г шампиньонов, 1,5 стакана сметаны.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Как можно мельче порубите вареные яйца. Отварите грибы в воде с добавлением соли. Готовые грибы мелко нарежьте, соедините с рублеными яйцами и заправьте сметаной.

Выложите пирожки на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанной мукой, поставьте в разогретую до 200°С духовку и выпекайте в течение 10—15 мин.

В 100 г растительного подсолнечного масла содержится:
белки – 0 г,
жиры – 100 г,
углеводы – 0 г.

Пирожки «Помещичьи»

Требуется: 2,5 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан воды, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 30 мл водки.

Начинка: 400 г зеленого лука, 4 ст. л. соли крупного помола, 100 г зелени укропа, 5 яиц, 300 г белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана сливок, молотый перец.

Способ приготовления. Разведите в теплой воде дрожжи, добавьте муку и хорошо перемешайте. Через 4 ч введите сливочное масло, яйцо, сахар, сливки, водку, все перемешайте и оставьте в теплом месте, чтобы тесто поднялось.

Приготовьте начинку. Рубленый зеленый лук истолките с солью, добавьте измельченный укроп, мелко нарезанную яичницу, зажаренные ломтики грибов, молотый перец, сливки и тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте, разделите на порционные куски, сделайте из них тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края, смажьте взбитым яйцом и выложите на смазанный растительным маслом или жиром и посыпанный мукой противень. Пирожки выпекайте в течение 20 мин при температуре 180°С. Готовые пирожки выложите на тарелку, сбрызните водой.

Пирожки «Крестьянские»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей, 2 стакана растительного масла для жаренья.

Начинка: 100 г грибов, 50 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. муки, 1/2 стакана риса, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. В процессе приготовления теста приготовьте начинку. Для этого промойте грибы и отварите их. Отваренные грибы промойте холодной водой, мелко нарежьте, поджарьте немного, затем соедините с мелко нарезанным репчатым луком и мукой. Добавьте вареный рис, соль, перец.

Готовое тесто выложите на стол, разделите на порционные куски. Каждый кусок раскатайте в небольшую круглую лепешку, в середину которой положите начинку. Края пирожков защипните, смажьте взбитым яйцом. Пирожки оставьте на 15 мин для расстойки, затем обжаривайте на сковороде в растопленном жире или растительном масле. Обжаривайте пирожки с двух сторон. Готовые пирожки выложите в тарелку, сбрызните теплой водой.

Пирожки с вешенками и тушеной капустой

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей, 2 стакана растительного масла для жаренья.

Начинка: 100 г вешенок, 300 г свежей капусты, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. Для приготовления начинки грибы промойте, мелко порежьте и пожарьте на растительном масле. Потушите капусту вместе с луком. Грибы соедините с тушеной капустой, посолите.

Готовое тесто выложите на стол, разделите на порционные куски. Каждый кусок раскатайте на круглую лепешку, в середину которой положите начинку. Края пирожков защипните, смажьте взбитым яйцом. Пирожки оставьте на 15 мин для расстойки,

затем обжаривайте на сковороде с растопленным жиром или маслом. Обжаривайте пирожки с двух сторон.

Перед употреблением дрожжи следует «подкормить». Для этого необходимое по рецепту количество дрожжей разводят в небольшом количестве теплой воды или молока с 1 ч. л. сахара и 1/2 стакана муки, тщательно перемешивают до консистенции сметаны и ставят в теплое место на несколько минут до появления «шапки» или увеличения массы в объеме в 3—4 раза. После этого поднявшиеся дрожжи кладут в приготовленное тесто, которое ставят в теплое место с температурой не ниже 25—32°С. Эта температура является наилучшей для размножения дрожжей.

Пирожки с картофельным пюре и жареными шампиньонами

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей, 2 стакана растительного масла для жарки.

Начинка: 200 г шампиньонов, 400 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. молока, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом.

Приготовьте начинку. Грибы промойте, нарежьте мелкими кусочками и пожарьте на растительном масле. Сварите картофельное пюре, введите в него сливочное масло и молоко. Измельченный репчатый лук обжарьте на растительном масле. Соедините пюре, лук и грибы, хорошо перемешайте.

Готовое тесто выложите на стол, разделите на порционные куски. Каждый кусок раскатайте в круглую лепешку, в середину которой положите начинку. Края пирожков защипните, смажьте взбитым яйцом. Пирожки оставьте на 15—20 мин для расстойки, затем обжаривайте на сковороде с двух сторон.

Пирожки с начинкой из маринованных порядовок

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 400 г маринованных порядовок, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или

опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Грибы мелко порежьте, добавьте рубленый лук, заправьте растительным маслом.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края, закрепите их. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки при температуре 180—200°С в течение 15—10 мин.

Пирожки с грибами и гречневой кашей

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 150 г свежих грибов, 1 стакан гречневой крупы, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом.

Приготовьте начинку. Сварите гречневую кашу, за несколько минут до готовности положите сливочное масло. Грибы промойте, мелко нарежьте и пожарьте на растительном масле. Обжаренные грибы соедините с гречневой кашей, тщательно перемешайте и жарьте еще 5—7 мин. Начинку остудите и заправьте сметаной.

Пирожки выложите на противень, предварительно смазанный маслом, поставьте в духовку, разогретую до 200°С, и выпекайте 20—25 мин.

С овощной начинкой

Пирожки «Капустные»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг капусты, 4 яйца, 20 г сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом. Готовое тесто разделите на две части.

Приготовьте начинку. Мелко нашинкуйте капусту, добавьте взбитые яйца, сливочное масло, соль. Все как следует перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и вырежите из него стаканом кружки. На каждый кружок положите начинку, соедините края и закрепите их.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и положите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекайте пирожки 15—20 мин при умеренной температуре.

В 100 г куриного яйца содержится:
белков – 20 г,
жиров – 12 г,
углеводов – 1 г.

Пирожки с яйцами и зеленым луком

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 3 яйца, 40 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте начинку. Порубите сваренные вкрутую яйца, посолите их.

Тесто, приготовленное безопарным способом, скатайте валиком и разрежьте на порционные кусочки. Раскатайте их в лепешки, в середину каждой положите приготовленную начинку. Защипните края пирожков, смажьте их взбитым яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Поставьте противень в духовку, разогретую до 180—200°С на 15-20 мин.

Пирожки «Манон»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1 стакан фасоли, 300 г картофеля, 200 г свеклы, 50 г моркови, 1 головка репчатого лука, 4 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Замочите фасоль в холодной воде на 4 ч. Вымоченную фасоль отварите в подсоленной воде. Картофель сварите в «мундире», затем очистите и порежьте маленькими кубиками. Свеклу отварите и порежьте таким же образом. Морковь отварите и натрите на крупной терке. Соедините овощи и фасоль, добавьте мелко нарезанный лук, посолите и заправьте майонезом.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, а в середину каждой положите начинку, соедините края и закрепите их. Пирожки выложите на противень и выпекайте в духовке 15—20 мин при умеренной температуре.

> Приготовление хорошего дрожжевого теста напрямую зависит от свежести и качества дрожжей. Свежие дрожжи имеют вид мягкой, слегка сероватой массы с запахом, похожим на спиртной. Хранить дрожжи необходимо при низкой температуре – не выше 3—4°С. Поскольку дрожжи содержат в себе высокий процент влажности, они быстро портятся. Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при резкой смене температурного режима они могут погибнуть. Поэтому занесенные с мороза дрожжи следует залить холодной водой и дать им полежать некоторое время, чтобы они отошли.

Пирожки с морской капустой

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 250 г морской капусты, 3 яйца, 50 г зеленого лука, 3 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным или безопарным способом. Разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Морскую капусту мелко порежьте,

порубите сваренные вкрутую яйца, соедините, добавьте измельченный лук, посолите и заправьте майонезом.

Порционные куски теста раскатайте на тонкие лепешки и положите на каждую начинку, края соедините и защипните. Выложите пирожки на противень на расстоянии 3—4 см друг от друга и поставьте в духовку, разогретую до 180˚С. Выпекайте 15—20 мин.

Пирожки «Весенние»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г редиса, 200 г зеленого лука, 2 головки репчатого лука, 200 г свежих или соленых огурцов, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом. Разделите готовое тесто на порционные куски.

Приготовьте начинку. Редис промойте и мелко нарежьте, нашинкуйте зеленый и репчатый лук, огурцы. Все ингредиенты соедините, посолите, заправьте майонезом.

Смажьте маслом притивень и слегка присыпьте его мукой, затем выложите на него пирожки на небольшом расстоянии друг от друга и поставьте в духовку, разогретую до 200˚С. Выпекайте пирожки в течение 20—25 мин.

Пирожки «Морозные»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 стакана меда, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны или сливок.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Желтки разотрите с сахаром и медом. Добавьте в полученную смесь размягченное масло и взбейте ее. В полученную массу добавьте протертый через сито творог, затем сливки или сметану. Все хорошо перемешайте.

Пирожки выпекайте при температуре 180—200˚С 15—20 мин.

Пирожки «Сырные»

Требуется: 6 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 70 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 200 г сыра, 4 ст. л. муки, 1 стакан молока, 300 г картофеля, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Разведите пшеничную муку молоком и тщательно размешайте, посолите и варите до образования однородной массы. Остудите массу. Отварите картофель, пропустите его через мясорубку, соедините с подготовленной массой, добавьте яйцо и тертый сыр.

Пирожки выпекайте 15—20 мин при температуре 200°С.

В 100 г пахты содержится:
белков – 3,5 г,
жиров – 0,5 г,
углеводов – 4 г.

Пирожки «Новинка»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 400 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 1/4 стакана сметаны.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Отварите яйца, порубите их, измельчите чеснок и соедините его с рублеными яйцами. Сыр натрите на мелкой терке, добавьте к ранее приготовленным продуктам. Все хорошо перемешайте и залейте сметаной.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, на каждую положите начинку, соедините края, защипните. Выложите пирожки на смазанный маслом противень на расстоянии 3—4 см друг от друга, поставьте в духовку и выпекайте в течение 15—20 мин.

Пирожки «Рисовые»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1 стакан рисовой крупы, 1/2 стакана томатного

соуса, 100 г тертого сыра, 150 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Тщательно промойте рис, отварите его в подсоленной воде, откиньте на сито и промойте холодной водой. Затем рис переложите на сковороду с растопленным маслом и обжаривайте, помешивая, до тех пор, пока рис слегка не подрумянится. Далее залейте рис горячим томатным соусом, добавьте тертый сыр и все перемешайте.

Пирожки выпекайте при температуре 180°С 20—25 мин.

Пирожки с тыквой

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1 стакан пшенной крупы, 600 г мякоти тыквы, 3 стакана воды или молока, 1 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Мякоть тыквы нарежьте ломтиками, залейте молоком, доведенным до кипения, добавьте сахар, соль и снова доведите до кипения. Через 5—10 мин всыпьте пшено, тщательно перемешайте и варите 30—40 мин.

Тесто раскатайте в тонкие лепешки, положите на них начинку, края соедините и закрепите. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Пирожки выпекайте 15—20 мин при умеренной температуре.

При замесе дрожжевого теста обязательно вводят соль, т. к. присутствие этого компонента в норме улучшает качество и вкус изделий. При недостаточном количестве соли тесто меняет структуру, соответственно, изделия деформируются при выпечке и имеют пресный вкус. Излишнее количество соли замедляет брожение теста, ускоряет образование сухой корочки при расстойке изделий, а готовые изделия имеют неаппетитный внешний вид с бледной потрескавшийся корочкой, на вкус они соленые.

Пирожки «Угощение для гурмана»

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 3/4 стакана риса, 2 ст. л. сахара, соль, 1 стакан чернослива.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Чернослив переберите, промойте в холодной воде, затем залейте свежей водой и отварите. Отвар слейте, добавьте в него воду, доведите до кипения, всыпьте промытый рис, сахар, соль и варите до готовности. Готовый рис смешайте с черносливом.

Пирожки выложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, поставьте в духовку, разогретую до средней температуры, и выпекайте 15 мин.

Пирожки «Яблонька»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг яблок, 1 л молока, 1 стакан риса, 50 г сахара, 1 лимон, корица, 1/2 стакана орехов, соль.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Промойте рис и сварите его в слегка подсоленном молоке. Очистите от кожуры яблоки, натрите их на терке или пропустите через мясорубку. Добавьте сахар, корицу и тертую лимонную цедру. Соедините яблоки с рисом, закройте посуду крышкой и оставьте на 2 мин. Затем все хорошо перемешайте.

Тесто раскатайте на тонкие лепешки и положите на них начинку. Края изделий соедините, защипните. Пирожки выложите на противень и поставьте в разогретую до 200°С духовку, выпекайте в течение 15—20 мин.

Пирожки «Нежные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей. *Начинка:* 1/2 кг капусты, 300 г кислых яблок, 60 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные

куски.

Приготовьте начинку. Нашинкуйте капусту, выложите ее в эмалированную или глиняную посуду, посолите и трамбуйте до появления сока. Затем капусту переложите в кастрюлю и тушите на слабом огне до мягкости. Когда сок выпарится, положите сливочное масло. В конце тушения добавьте сахар и тертые яблоки.

Пирожки выпекайте при температуре 200˚С 20—25 мин.

В 100 г сливок 10%-ной жирности содержится:
белков – 3 г,
жиров – 10 г,
углеводов – 4 г.

Пирожки со щавелем

Требуется: 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 5 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Начина: 1 кг щавеля, 1,5 стакана сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом, скатайте его валиком, разрежьте на несколько порционных кусков.

Приготовьте начинку. Промойте щавель, отожмите и оставьте на решете, для того чтобы стекла вода. Затем мелко нашинкуйте его и засыпьте картофельным крахмалом.

Раскатайте куски теста таким образом, чтобы получились тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, защипните края и смажьте пирожки взбитым яйцом. На смазанный маслом и посыпанный мукой противень выкладывайте пирожки на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекайте пирожки в разогретой духовке при умеренной температуре 20 мин. Готовые пирожки выложите на тарелку и слегка сбрызните холодной водой.

Пирожки «Картофельно-творожные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

Начинка: 400 г картофеля, 100 г творога, 2 головки репчатого лука, 20 г жира, соль, перец, 5 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или

опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Отварите картофель в «мундире», очистите, пропустите через мясорубку вместе с творогом, добавьте мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль, черный молотый перец и тщательно перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Поставьте противень в духовку, разогретую до 200°С, на 15—20 мин.

Пирожки с зеленью

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 150 г шпината, 150 г щавеля, 50 г зеленого лука, 100 г топленого масла, корица, перец черный молотый, соль, 1/2 стакана кислого молока, 15 г зелени кинзы и укропа, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Шпинат, щавель, зеленый лук промойте, нашинкуйте, ошпарьте кипятком и откиньте на дуршлаг. Репчатый лук мелко нарежьте, потушите вместе с зеленью на топленом масле. Затем добавьте соль, черный молотый перец, корицу и тщательно перемешайте.

Раскатайте порционные куски теста так, чтобы получились лепешки толщиной 5—7 мм. На каждую лепешку положите начинку, края соедините и закрепите. Смажьте маслом противень, выложите на него пирожки на расстоянии 4—5 см друг от друга и поставьте в духовку, разогретую до 200°С. Выпекайте пирожки 20—25 мин.

Пирожки «Волна»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 300 г плавленого сыра.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте плавленый сыр мелкими

кусочками.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки. Поставьте противень в горячую духовку на 15—20 мин.

При обнаружении в тесте пересола требуется подмесить новую порцию теста без соли.

Пирожки «Гурман»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г сыра, 100 г яблок, 50 г моркови, 1/3 стакана орехов, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. сливок, зелень укропа.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом.

Приготовьте начинку. Истолките орехи. Натрите сыр на терке, очистите от кожуры яблоки и удалите семена. Морковь натрите на терке. Яблоки нарежьте мелкими кусочками. Соедините все ингредиенты, перемешайте и заправьте сметаной и сливками. Добавьте рубленую зелень укропа и еще раз тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см. Стаканом вырежите из него кружки. В середину каждого кружка положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом. Пирожки выпекайте при температуре 180—200°С в течение 20—25 мин.

Пирожки с кислой капустой

Требуется: 6 стаканов муки, 2 стакана молока, 5 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Начинка: 1 кг квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. После этого скатайте его валиком, разрежьте на несколько порционных кусков.

Приготовьте начинку. Капусту промойте в холодной воде несколько раз, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь, отожмите капусту и положите ее в кастрюлю. Залейте капусту

растительным маслом и тушите до готовности. Отдельно пожарьте мелко нашинкованный лук, соедините его с капустой и поперчите.

Раскатайте куски теста так, чтобы получились тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, защипните края и смажьте пирожки взбитым яйцом. На разогретую сковороду налейте растительное масло. Обжаривайте пирожки с двух сторон, осторожно переворачивая их.

Со сладкой начинкой

Пирожки со свежими яблоками

Требуется: 6 стаканов муки, 2 стакана молока, 5 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг свежих яблок, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом, скатайте его валиком, разрежьте на несколько порционных кусков.

Приготовьте начинку. Яблоки промойте, удалите из них сердцевину, нарежьте ломтиками, уложите в кастрюлю, посыпьте сахаром. В кастрюлю подлейте воды и тушите яблоки на слабом огне до загустения яблочной массы.

Пирожки выпекайте 20—25 мин при температуре 200°С.

В 100 г пекарских дрожжей содержится:
белков – 12,1 г,
жиров – 0,4 г,
углеводов – 11 г.

Пирожки с курагой

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 400 г кураги, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Промойте курагу, залейте ее горячей водой и оставьте на 10—15 мин. Затем слегка проварите курагу до мягкости на слабом огне. Откиньте курагу на дуршлаг, пропустите ее через мясорубку. Затем добавьте сахар и хорошо перемешайте.

Порционные куски теста раскатайте на тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, соедините и защипните края. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2—3 см друг от друга. Пирожки выпекайте 15—20 мин при умеренной температуре.

Пирожки с начинкой из тыквы и грейпфрута

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг мякоти тыквы, 2 грейпфрута, 1 лимон, 700 г сахара.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте тыкву кубиками. Натрите цедру лимона на терке. Соедините тыкву, лимонную цедру, сахар. Залейте тыкву водой так, чтобы она покрывала кусочки тыквы. Варите тыкву до мягкости. Затем добавьте измельченные грейпфруты и варите еще 3 мин. Слейте воду, а мякоть используйте для выпечки пирожков.

Порционные куски теста раскатайте таким образом, чтобы получились тонкие лепешки, и на каждую положите начинку. Края соедините, защипните. Выложите пирожки на смазанный маслом противень, поставьте в духовку, разогретую до 200°С, и выпекайте 15—20 мин.

Пирожки «Ежевичные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 200 г ежевики, 400 г груш, 1 лимон, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Очистите груши от кожуры, разрежьте их на части, удалите семечки. Затем добавьте цедру лимона, ежевику, сахар, перемешайте и оставьте на 2 ч. По истечении этого времени массу поставьте на огонь, добавьте немного воды и при непрерывном помешивании доведите ее до кипения. Снимите с огня, охладите и процедите. Мякоть используйте для начинки.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, положите начинку, края защипните. Пирожки выпекайте при умеренной температуре в течение 20—25 мин.

Пирожки можно жарить во фритюре, погружая их в кипящий жир. При жарке пирожков на сковороде жир наливают в таком количестве, чтобы изделия покрывались им до половины, а делается это для того, чтобы пирожки были прожарены с боков.

Пирожки с персиками и вишней

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 300 г персиков, 300 г вишни, 1 лимон, 1/2 стакана ванильного сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Нарежьте мякоть персиков на кусочки и удалите косточки. Вишню промойте, удалите косточки. Соедините вишню и персики, добавьте ванильный сахар, цедру лимона, перемешайте и оставьте на 1 ч.

Порционные куски теста раскатайте на тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку, заверните края. Смажьте края пирожков изнутри взбитым яйцом. Выложите пирожки на противень и поставьте в разогретую духовку, выпекайте 20—25 мин.

Пирожки с персиками и дыней

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 300 г мякоти дыни, 300 г персиков без косточек, 300 г фейхоа, 1,5 стакана сахара, 1 апельсин.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Дыню и персики нарежьте мелкими кусочками, добавьте пропущенные через мясорубку фейхоа. Все фрукты перемешайте, добавьте сахар и тертую цедру апельсина. Оставьте массу на несколько часов в холодном месте.

Раскатайте тесто таким образом, чтобы получились тонкие лепешки, на которые положите начинку, соедините края и защипните их. Пирожки выложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и поставьте в духовку, разогретую до 180°С. Выпекайте 25—30 мин.

Пирожки «Банановые»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 1/2 кг крыжовника, 700 г сахара, 300 г очищенных бананов, 4 ст. л. коньяка или сладкого ликера.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом. Готовое тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Вымойте крыжовник, очистите и разомните его. Банановую макоть протрите через сито, соедините с крыжовенным пюре, полученную массу оставьте на 1 ч в холодном месте. По истечении этого времени влейте в банановo-крыжовенную массу коньяк или ликер, добавьте сахар. На медленном огне доведите массу до кипения, а потом остудите ее.

Порционные куски теста раскатайте в тонкие лепешки, положите начинку, соедините края и защипните их. Положите пирожки на предварительно смазанный маслом противень, поставьте в разогретую духовку и выпекайте 20 мин.

В 100 г сыра 60%-ной жирности содержится:
белков – 18 г,
жиров – 34 г,
углеводов – 0 г.

Пирожки «Клубничные»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 300 г апельсинов, 600 г сахара, 300 г клубники, 2—3 ст. л. апельсинового ликера.

Способ приготовления. Тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Апельсины ошпарьте, разрежьте пополам и нарежьте тонкими ломтиками, засыпьте сахаром и оставьте на несколько часов настаиваться. Вымойте клубнику, очистите от плодоножек, протрите через сито и соедините с апельсинами. Оставьте на 1 ч в холодном месте. Затем начинку перемешайте и влейте в нее ликер.

Сформованные пирожки выложите на противень, поставьте в разогретую до 180°С духовку и выпекайте в течение 15—20 мин.

Пирожки с черной смородиной

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Начинка: 400 г свежей смородины, 1/3 стакана сахара.

Способ приготовления. Приготовленное безопарным или опарным способом тесто разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Промойте ягоды, разомните их и разотрите с сахаром.

Куски теста раскатайте таким образом, чтобы получились лепешки толщиной 4—5 мм. Положите на них начинку, края соедините и закрепите. Смажьте маслом или жиром противень, присыпьте его слегка мукой и положите пирожки на расстоянии 4—5 см друг от друга. Разогрейте духовку до 180°С, поставьте туда пирожки и выпекайте их 20 мин.

Пирожки «Сливовые»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 40 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 400 г слив без косточек, 1 стакан сахара, 1 апельсин, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным или опарным способом и разделите на порционные куски.

Приготовьте начинку. Сливы засыпьте сахаром, залейте водой и на медленном огне доведите до кипения. Остудите полученную массу и процедите ее. Мякоть используйте в качестве начинки для пирожков.

Сформованные пирожки положите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 180—200°С, выпекайте 15—20 мин.

> Для жаренья пирожков можно использовать различные жиры: топленое масло, свиной жир, смешанный с говяжьим жиром или растительным маслом, комбижир, соевое масло, растительное масло и т. д.

Пирожки «Особенные»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 200 г чернослива, 200 г апельсинов, 2 яйца, 1/4 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом.

Приготовьте начинку. Промойте чернослив и замочите его в воде за несколько часов до приготовления начинки. Затем промойте, залейте водой, прокипятите и охладите. Удалите косточки из чернослива и нарежьте мякоть мелкими кусочками.

Очистите апельсины от кожуры и измельчите. Разотрите желтки с сахаром добела, разведите молоком, всыпьте ванильный сахар. Затем добавьте чернослив. Все как следует перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Стаканом вырежите кружки из теста, а в середину каждого положите начинку. Края соедините, защипните и смажьте изнутри взбитым яйцом.

Пирожки выпекайте при средней температуре в течение 20—25 мин.

Пирожки «Диво»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 50 г жира или сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Начинка: 100 г банановой мякоти, 100 г изюма, 4 ст. л. овсяных хлопьев, 100 г нежирной ветчины, 2 ст. л. сливок, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным или безопарным способом.

Приготовьте начинку. Изюм замочите в воде. Мякоть бананов протрите через сито, смешайте с овсяными хлопьями, измельченной нарезанной ветчиной, изюмом. Залейте приготовленную массу сливками, лимонным соком, добавьте тертую цедру, перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, при помощи стакана вырежите из теста кружки. В середину каждого кружка положите начинку, заверните края, закрепите их.

Выпекайте пирожки при температуре 200°С 15—20 мин.

> Лучшая температура для жаренья пирожков – 170—180°С. Перегретый жир уменьшает объем пирожков, они не получаются пышными, а внутри и вообще могут быть сырыми. Кроме того, их верх может приобрести темную окраску. При слишком же низкой температуре пирожки получаются бледные, тяжелые, клеклые.

Глава 5. Пирожки из слоеного теста

С мясной начинкой

Слоеные пирожки с говяжьей начинкой

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 2 стакана молока или воды, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

Начинка: 800 г филе говядины, 300 г сливочного масла, 2—3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления. Сначала приготовьте дрожжевое безопарное тесто. Для этого в подготовленную посуду влейте необходимое количество молока, предварительно немного подогретого. Затем добавьте в него отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и процеженные дрожжи, сахарный песок, яйца и соль. Жидкость в посуде размешайте, всыпьте в нее просеянную муку и замесите тесто.

Перед окончанием замеса добавьте в тесто растопленное до консистенции сметаны сливочное или топленое масло и продолжайте мешать до тех пор, пока масса не станет однородной. Хорошо вымешенное тесто должно быть без комочков, однородным и в процессе замеса легко отставать от рук и стенок посуды. Готовое тесто слегка присыпьте мукой, закройте посуду крышкой или чистой тканью и поставьте на 3—4 ч в теплое место для брожения.

После приготовления дрожжевого безопарного теста приготовьте слоеное дрожжевое тесто. Для этого тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной примерно 1 см. На середину пласта положите 1/2 размягченного сливочного масла, закройте его частью пласта, на который также положите оставшееся сливочное масло, затем накройте третьей частью пласта. Таким образом получится 3 слоя теста и 2 слоя масла.

Затем пласт теста посыпьте мукой и раскатайте до толщины 2—3 см, сметите с него муку и сложите вчетверо. Далее опять раскатайте пласт теста и вновь сложите его вчетверо. В результате всех операций образуется пласт с 32 слоями масла. Разделку слоеного теста производите в прохладном помещении, но следите за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпекания пирожков будет вытекать.

Готовое тесто выложите на пирожковую доску, посыпанную мукой. Затем раскатайте в пласт толщиной 1 см и при помощи

формы или стакана вырежите кружки диаметром 4—5 см. На каждый кружок положите начинку.

Начинка готовится следующим образом. Через мясорубку пропустите сырое мясо, обжарьте его на растительном масле. Затем снова пропустите через мясорубку. Измельченный репчатый лук также поджарьте на масле. Соедините мясо с луком, добавьте вареные рубленые яйца, соль и черный молотый перец.

Мясную начинку можно сделать также из вареной говядины: нарежьте ее маленькими кусочками, пропустите через мясорубку или изрубите на доске. Поджарьте в масле мелко нарубленный лук, смешайте его с мясом и снова прожарьте в течение 3—5 мин. После этого соедините мясо с рублеными яйцами, добавьте соль, перец, 2 ст. л. мясного бульона и хорошо перемешайте.

Края лепешек с начинкой плотно соедините и защипните, придав им овальную форму. Сформированные таким образом пирожки уложите ровными рядами на расстоянии 3—4 см друг от друга на противень, смазанный топленым маслом, и поставьте на 30—40 мин в теплое место для расстаивания. В помещении, где расстаиваются пирожки, не должно быть сквозняков, иначе на поверхности образуется корочка, которая ухудшает качество изделий.

После расстойки пирожки аккуратно смажьте взбитыми сырыми яйцами, а лучше желтками, после этого сразу же поставьте их в духовку и выпекайте при средней температуре 12—15 мин. Для улучшения вкуса готовые горячие пирожки уложите в один ряд на деревянную поверхность, накройте чистым полотенцем и оставьте на 10—15 мин.

Как быстрее и лучше взбить яйца? Поскольку при выпечке слоеных пирожков практически всегда их поверхность смазывается взбитыми яйцами, то хозяйкам стоит взять на заметку, что даже малейшая частица желтка затрудняет взбивание белков. Поэтому следует отделять их как можно аккуратнее. Еще следует учитывать, что даже незначительные следы жира на посуде препятствуют быстрому взбиванию белков.

Для того чтобы взбитые белки не приобрели некрасивого сероватого оттенка, используют только эмалированную или керамическую посуду.

Слоеные пирожки с ливерной начинкой

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 1/3 ч. л. соли, 1 г лимонной кислоты, 2 яйца, 200—300 г сливочного

масла, 1 яйцо для смазки.

Начинка: 1/2 кг ливера, 40 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Соль и лимонную кислоту растворите в воде или молоке, добавьте яйца, затем муку и замесите тесто, постепенно вливая оставшуюся жидкость. Тесто должно быть упругим и эластичным по своей консистенции. Замешенное тесто оставьте примерно на 30 мин для набухания клейковины. За это время делайте обминку теста через каждые 10 мин.

Масло размягчите. На выстоявшемся тесте сделайте ножом крестообразный надрез и раскатайте его на посыпанной мукой разделочной доске в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края выступали. Масло заверните в тесто, следя за тем, чтобы тесто и масло были одинаковой консистенции. Раскатайте подготовленный кусок теста с маслом скалкой во все стороны до толщины 1 см. Причем края его должны быть тоньше, чем середина.

Затем пласт сложите вчетверо. Подготовленное таким образом тесто охладите в течение 20 мин, чтобы обеспечить сохранность прослоек масла и теста. Накройте тесто мокрой салфеткой, чтобы оно во время выстойки не покрылось корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и опять оставьте охлаждаться на 30 мин, затем снова раскатайте и сложите втрое или вчетверо.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Круглой или овальной выемкой вырежите лепешки, на середину которых положите начинку. При приготовлении овальных пирожков одним краем лепешки, смазанным яйцом, закрывают начинку, слегка прижимая поверхность пирожка. Для круглых же пирожков фарш накройте вторым кругом и прижмите тесто вокруг фарша, предварительно смазав край яйцом. На противень, смоченный водой, уложите пирожки, смажьте их взбитым яйцом и немедленно выпекайте.

Для приготовления начинки говяжий, свиной, бараний или телячий ливер промойте в теплой воде и поставьте варить. Готовый ливер разрежьте на небольшие кусочки и пропустите через мясорубку. Затем выложите на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка прожарьте. После чего добавьте соль, перец, рубленые яйца и все хорошо перемешайте.

> Значительно хуже хранятся яйца с загрязненной скорлупой. Поэтому такие яйца промывают холодной водой, а затем тщательно вытирают и только после этого закладывают на хранение.

Слоеные пирожки с начинкой из дичи

Требуется: 3 стакана муки, 3 яйца, 1/2 ч. л. соли, 2 стакана молока или воды, 400 г сливочного масла или маргарина, 5—7 ч. л. муки для масла.

Начинка: 400—500 г дичи или домашней птицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, 1/3 стакана молока, 1/2 ч. л. соли, 20 г рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Воду или молоко слегка подогрейте, добавьте в жидкость соль, яйца, затем муку и замесите тесто. Оставьте его для расстойки на 30 мин. Выстоявшееся тесто раскатайте, заверните в него масло и снова раскатайте в пласт толщиной 1 см. Пласт сложите вчетверо и охладите. Затем охлажденное тесто вновь раскатайте и сложите втрое или вчетверо и опять охладите. После этого еще раз раскатайте и сложите.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 6—7 мм и вырежите из него небольшие кружочки. На их середину положите по 1 ч. л. начинки, края защипните. Поверхность пирожков смажьте взбитым яйцом и сразу запекайте в духовке в течение 12—15 мин при температуре 220—240°С.

Для приготовления начинки дичь или домашнюю птицу (курицу, утку или индюшку) отварите или зажарьте до готовности. Затем отделите мясо от костей и мелко изрубите. Пшеничную муку немного поджарьте и разведите молоком. Затем добавьте соль, мелко порубленную зелень и перемешайте.

> Яйца при непосредственном соседстве с остро пахнущими предметами (сыр, селедка) могут приобрести чужеродный неприятный запах. Это обстоятельство необходимо учитывать при хранении продуктов.

С рыбной начинкой

Печеные слоеные пирожки с начинкой из рыбы и риса

Требуется: 3 стакана муки, 6 ч. л. сахара, 2 яйца, 20 г дрожжей, 3/4 стакана молока или воды, 100—200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 100 г рыбы, 2 ст. л. рисовой крупы, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. черного молотого перца, зелень петрушки.

Способ приготовления. Приготовьте опарным или безопарным способом дрожжевое тесто средней густоты. После брожения тесто охладите, раскатайте в пласт толщиной 1—2 см. Затем часть пласта (примерно 2/3) покройте размягченным маслом или маргарином. Пласт сложите втрое таким образом, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. После этого пласт посыпьте мукой и снова раскатайте до толщины 1 см. Затем сметите муку и сложите пласт вчетверо. Таким образом, в тесте должно быть 8 слоев масла.

Готовое тесто раскатайте до толщины 1 см, после чего специальной выемкой или стаканом вырежите небольшие кружочки, на середину которых положите начинку, а края защипните. Дайте пирожкам расстояться 10—15 мин, а затем выпекайте до готовности при температуре 210—220°С. Готовые изделия накройте салфеткой и дайте постоять в течение 10 мин.

Для приготовления начинки рыбное филе нарежьте небольшими кусочками. Затем обжарьте их или припустите в течение 10—15 мин при слабом кипении. Готовую рыбу охладите, а затем пропустите через мясорубку. После этого добавьте к рыбе припущенный рис, спассерованный лук, соль, молотый черный перец, рубленую зелень петрушки и тщательно перемешайте.

В современной домашней кухне, в том числе и при выпечке изделий из слоеного теста, из всех разновидностей муки чаще всего используется пшеничная. Одним из решающих показателей качества муки является содержание клейковины – особого белкового вещества, так необходимого для упругости и эластичности слоеного теста. Кроме того, способность удерживать выделяющийся углекислый газ, то есть свойство увеличиваться в объеме, в решающей степени зависит от качества и количества клейковины в муке, поэтому при выпечке изделий из слоеного теста

используется мука с высоким содержанием клейковины.

Жареные пирожки с рыбной начинкой

Требуется: 3 стакана муки, 3 ч. л. сахарного песка, 15 г дрожжей, 3 яйца, 3/4 стакана воды, 1/2 ч. л. соли, 100 г сливочного масла, 200 г растительного масла для жаренья.

Начинка: 500 г рыбного филе, 40 г сливочного масла, 1—2 головки репчатого лука.

Способ приготовления. В воде комнатной температуры растворите соль, сахар. Затем туда же положите яйца, растворенные и процеженные дрожжи, просеянную пшеничную муку и замесите тесто однородной консистенции. Затем дайте тесту подойти в течение 3 ч. За это время произведите 2 обминки. После второй обминки раскатайте тесто до толщины 1,5—1 см.

Сливочное масло или маргарин разотрите при помощи вилки до однородной консистенции и равномерно нанесите на 2/3 поверхности теста. Затем кусок, оставшийся без масла, заверните наверх. На него наложите второй конец, смазанный маслом, и раскатайте сначала вдоль, затем поперек, посыпая тесто мукой.

После второй раскатки тесто охладите в течение 10—15 мин, затем раскатайте третий раз до толщины 0,5—1 см и вырежите из него кружочки. В середину каждого кружочка положите начинку, края защипните и оставьте на 20—30 мин для расстойки. После этого в глубокой сковороде нагрейте растительное масло и жарьте пирожки с обеих сторон до появления золотистой корочки.

Для приготовления начинки рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистите от чешуи и, удалив внутренности, промойте в холодной воде. Мякоть рыбы отделите от костей, нарежьте ее небольшими кусочками, посолите, посыпьте перцем и пожарьте на масле. Затем прибавьте поджаренный лук, укроп и перемешайте.

Слоеное тесто может быть как дрожжевым, так и пресным бездрожжевым. Дрожжевое слоеное тесто значительно превосходит по своим вкусовым свойствам бездрожжевое, хотя его приготовление занимает гораздо больше времени. Поскольку слоеное тесто, пожалуй, самое «капризное» из многочисленных видов теста, то и в его приготовлении должны быть использованы высококачественные хлебопекарные прессованные дрожжи, которые должны быть плотными, легко ломающимися, серовато-желтого цвета, со

специфическим вкусом и запахом.

Пирожки из слоеного пресного теста с рыбными консервами

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан воды или молока, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 200—300 г сливочного масла, 4—5 ч. л. муки для масла, 1 г лимонной кислоты.

Начинка: 400 г рыбных консервов в масле, 1 головка репчатого лука, 2—3 яйца, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Соль и лимонную кислоту растворите в воде. Затем добавьте яйца, муку и замесите тесто вручную. Замешенное таким образом тесто оставьте на 30 мин для набухания клейковины. За это время делайте обминку теста через каждые 10 мин.

Сливочное масло перед закаткой в тесто размягчите до полного исчезновения комочков, а затем перемешайте с мукой в соотношении 10:1, при этом мука поглощает часть влаги, что предотвращает слипание слоев теста при раскатке. Масло, смешанное с мукой, сформуйте в прямоугольные пласты и охладите до 12—14°С.

Когда тесто выстоится, ножом сделайте на нем крестообразный надрез и раскатайте на подпыленном мукой столе в виде прямоугольника. Сливочное масло заверните в тесто, следя за тем, чтобы тесто и масло были одинаковой консистенции. После этого раскатайте подготовленный кусок теста с маслом на столе, посыпанном мукой, кондитерской скалкой во все стороны до толщины 1 см, причем края его должны быть тоньше, чем середина.

Затем сложите пласт теста вчетверо и охладите в течение 20 мин, чтобы обеспечить сохранность прослоек масла и теста. Накройте тесто мокрой салфеткой, чтобы оно не покрылось корочкой. Затем вновь раскатайте. После этого снова сложите вчетверо и охладите. Повторите эту процедуру еще раз.

Из готового теста на столе, слегка посыпанном мукой, раскатайте пласт толщиной 5—6 мм. Затем выемкой вырежите лепешки, на середину которых положите начинку. Для ее приготовления рыбные консервы в масле выложите в небольшую посуду и разомните при помощи вилки. Лук очистите, мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле, добавьте в рыбную массу.

Яйца отварите вкрутую, очистите и порубите, соедините с рыбой и луком, тщательно перемешайте. После этого защипните края пирожков. Затем на лист, смоченный водой, уложите

изделия и смажьте их взбитым яйцом. Пирожки из слоеного теста выпекайте в духовке при температуре 240—250°С.

При разделке слоеного теста ножи и выемка должны быть острыми, потому что тупой инвентарь мнет края теста, а это препятствует его подъему. Нельзя также мять края подготовленных изделий.

С овощной начинкой

Слоеные пирожки с капустой

Требуется: 300 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды или молока, 1/2 ч. л. соли, 300 г сливочного масла.

Начинка: 120 г смальца, 1 кг капусты, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. муки, 1/4 ч. л. черного молотого перца.

Способ приготовления. Приготовьте обычным способом слоеное тесто и раскатайте его в пласт. Затем оставьте для расстойки. Для приготовления начинки свежую капусту очистите от верхних листьев, вырежите кочан. Затем тонко нашинкуйте, посолите, перетрите и оставьте в миске на 30 мин, после чего хорошо отожмите.

Смалец растопите в кастрюле, добавьте 1 ст. л. сахарной пудры и кипятите в течение 1 мин. Когда сахар приобретет коричневатый оттенок, добавьте оставшийся жир, мелко нарезанную луковицу, капусту, молотый черный перец и, непрерывно помешивая, поджарьте.

Слоеный пласт раскатайте в пласт до толщины 1 см и вырежите из него кружочки, на которые положите капустный фарш. Края пирожков защипните. Затем уложите их на смазанный растительным маслом противень, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 20—25 мин. Готовые изделия накройте салфеткой и дайте постоять 10—15 мин.

> Кислые и горькие дрожжи непригодны к употреблению. Прессованные дрожжи можно хранить до 10 суток при температуре от 2 до 4°С. При температуре свыше 8°С и без доступа воздуха дрожжи быстро портятся. Наилучшая температура для жизнедеятельности дрожжей – 25—30°С, поэтому их разводят теплой водой или молоком.

Слоеные пирожки с начинкой из квашеной капусты с грибами

Требуется: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 стакана холодной воды или молока.

Начинка: 1/2 кг капусты, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 50 г сушеных грибов, перец, соль.

Способ приготовления. Возьмите 180 г сухой, просеянной муки, такое же количество сливочного масла и вымесите первое тесто. Из остальной муки, сливочного масла, соли и холодной воды вымесите второе тесто так, чтобы оно было крутой консистенции. Оба теста после тщательного вымешивания поставьте в прохладное место на 15 мин.

После того как тесто остынет, большую его порцию раскатайте скалкой на посыпанной мукой доске в прямоугольник. Затем положите на середину меньшую порцию теста, заверните все концы нижнего пласта наверх. После этого раскатайте квадратный пласт, сложите пополам и снова раскатайте. Готовое тесто сложите вдвое, накройте салфеткой и поставьте в холодное место на 20—25 мин.

Вторично охлажденное тесто снова раскатайте и сложите дважды с интервалами между раскатками в 30 мин. После последнего перерыва тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5—1 см. Затем вырежите формочкой круглые лепешки, на середину которых положите по 1 ч. л. фарша. Края защипните, а верх пирожков смажьте взбитым белком.

Уложите пирожки на металлический лист, смоченный холодной водой или смазанный растительным маслом, и сразу же выпекайте в горячей духовке 15—20 мин до образования румяной корочки.

Для приготовления начинки квашеную капусту переберите, если она очень кислая, промойте ее сначала в холодной воде, а затем ошпарьте кипятком. После чего порубите и сложите в кастрюлю. Туда же добавьте растительное масло и тушите капусту на медленном огне до готовности. Отдельно пожарьте мелко нарубленный репчатый лук, добавьте к нему сваренные и мелко нарезанные грибы, соль и черный молотый перец. Начинку обжаривайте в течение 4—5 мин, а затем смешайте с капустой.

> Для приготовления слоеного теста используется большое количество сливочного масла или маргарина, что считается одним из лучших видов пищевых жиров. В основных видах сливочного масла содержится 81—82 % молочного жира и не более 16 % водной фазы (пахты), в которой растворено небольшое количество молочных белков, молочного сахара и минеральных солей.

Слоеные пирожки с начинкой из моркови

Требуется: 400 г муки, 120 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/3 ч. л. уксуса, 1/3 стакана теплой соленой воды или молока.

Начинка: 1 кг моркови, 3 яйца, 60 г сливочного или топленого масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Из просеянной муки, яйца и 20 г сливочного масла вымесите слоеное тесто, накройте салфеткой и оставьте на доске. Затем тесто вытяните в тонкий пласт на посыпанной мукой поверхности, немного подсушите и смажьте растопленным сливочным маслом. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока масло не закончится.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,8 см, затем вырежите из него круглые лепешки, на которые положите фарш. Начинку приготовьте следующим образом: морковь очистите, хорошо промойте и нарежьте мелкими кусочками. Затем сложите в небольшую кастрюлю, залейте 1/2 стакана воды и прибавьте 20 г масла.

Накройте кастрюлю крышкой и тушите морковь до готовности. Готовую морковь изрубите, посолите, добавьте сахар, масло и перемешайте. Затем положите в морковь рубленые крутые яйца и снова перемешайте. Подготовленные пирожки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте до готовности.

Слоеные пирожки с начинкой из саго

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 1 ст. л. сахарного песка, 8 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо для смазки, 200—300 г сливочного масла для прослойки.

Начинка: 1 стакан саго, 2 яйца, 30 г сливочного масла, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Приготовьте безопарное дрожжевое тесто и раскатайте его в пласт толщиной 1 см. Затем на его середину положите половину размягченного сливочного масла или маргарина и закройте его частью пласта, на которую также положите масло, а потом накройте третьей частью пласта. После этого пласт посыпьте мукой и немного раскатайте. Сметите с него муку и сложите вчетверо. Затем опять раскатайте пласт теста и вновь сложите его вчетверо. Повторяйте эту операцию до тех пор, пока масло не закончится.

Слоеное дрожжевое тесто раскатайте, вырежите из него круглые заготовки для пирожков. На их середину положите начинку, а края защипните. Готовые изделия уложите на смоченный холодной водой противень и выпекайте в духовке до готовности.

Для приготовления начинки саго промойте в холодной воде и опустите в подсоленный кипяток (10—12 стаканов). Варите 20—

25 мин, постоянно помешивая, пока саго не сделается прозрачным. Вареное саго откиньте на сито или дуршлаг и дайте стечь воде полностью. Когда саго обсохнет, сложите его в миску, прибавьте растопленное масло, рубленые яйца, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа и все перемешайте.

При изготовлении изделий из слоеного дрожжевого теста в тесто добавляют не менее 200—300 г сливочного масла или маргарина. Причем при закатке масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе масло при выпечке вытечет.

Со сладкой начинкой

Пирожки с начинкой из яблок

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды или молока, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца для смазки.

Начинка: 1 кг яблок, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Приготовьте пресное бездрожжевое слоеное тесто. Затем раскатайте его в пласт толщиной 1 см. Специальной выемкой или ножом вырежите кружочки, на которые положите начинку, а края защипните. После этого смажьте подготовленные пирожки взбитыми яйцами и выпекайте до готовности.

Для приготовления начинки яблоки очистите от кожуры и разрежьте на 4 части. Затем, вынув сердцевину, нарежьте мелкими ломтиками. Потом сложите в кастрюлю, пересыпьте сахаром, прибавьте 2—3 ст. л. воды и варите на слабом огне, пока не получится густое варенье. Начинку можно приготовить и из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпьте сахаром и в таком виде используйте как начинку.

> При закатке 100—200 г масла тесто следует делать в 8—16 слоев, то есть следует складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а только втрое, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны. Разделку теста следует производить при температуре не выше 20°С. При более высокой температуре помещения тесто следует периодически охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпекания изделий вытечет.

Пирожки с начинкой из кураги

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо для смазки.

Начинка: 400 г кураги, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Пресное слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, из него выемкой или стаканом вырежите круглые или овальные лепешки. После этого приготовьте

начинку. Для этого курагу переберите и тщательно промойте сначала в холодной, а потом в горячей воде. Далее положите ее в кастрюлю и залейте кипятком так, чтобы вода только покрыла курагу, и проварите 10—15 мин.

Сваренную курагу откиньте на дуршлаг или сито, а после этого смешайте с сахаром. Готовую начинку выложите на лепешки, края которых защипните. Подготовленные пирожки сверху смажьте взбитым яйцом, уложите на противень и выпекайте в духовке в течение 15—20 мин до появления золотистой корочки.

Слоеные пирожки с фаршем из сушеных фруктов

Требуется: 2,5 стакана муки, 1 стакан воды или молока, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 300—400 г маргарина или сливочного масла.

Начинка: 250 г урюка, 250 г чернослива, 200 г сушеных яблок или груш, 5 ст. л. сахарного песка, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Приготовьте пресное слоеное тесто, из которого раскатайте пласт толщиной 1 см. Затем вырежите из него круглые лепешки – основу для пирожков. На середину лепешек чайной ложкой выложите фарш, приготовленный из сухофруктов.

Сушеные фрукты переберите, 3—4 раза промойте в горячей, а потом в холодной воде. После этого замочите их в воде комнатной температуры на 2—3 ч и варите до размягчения в небольшом количестве воды. Сухофрукты охладите. Удалите косточки и протрите на терке или пропустите через мясорубку. К готовому фруктовому пюре добавьте сахар и размешайте до полного его растворения. Если необходимо, уварите пюре до загустения.

> Свежую муку от лежалой можно отличить, смочив чайную ложку муки водой: если при замешивании мука почти не меняет цвета, ее можно считать свежей, если темнеет – лежалой. Если при прикосновении кончиком языка к сухой муке ощущается почти пресный или слегка сладковатый вкус, а запах муки едва ощутим – мука доброкачественная, но даже слабый кислый или горький привкус и легкий затхлый запах свидетельствуют о том, что мука выработана из недостаточно свежего зерна или испорчена в результате неправильного хранения.

Слоеные пирожки с повидлом

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды или молока, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 200—300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4 ст. л. муки для закатки масла.

Начинка: 1 кг фруктов или ягод (яблок, груш, сливы, крыжовника, айвы, алычи, клюквы, красной и черной смородины), 4 стакана сахара, 1/2 стакана сахарной пудры для посыпки.

Способ приготовления. Из пласта пресного слоеного теста вырежите лепешки диаметром 5 см. На каждую лепешку положите по 1 ч. л. начинки – фруктового повидла, для приготовления которого возьмите фрукты с мягкой мякотью, промойте их и переберите. Затем протрите через сито, а фрукты с жесткой мякотью предварительно отварите на пару или запеките и только после этого протрите.

Подготовленную фруктовую массу варите без сахара, а затем добавьте сахар и уварите ее до пробы «на нитку». После этого повидло остудите и положите на подготовленные лепешки. Края смажьте яичным желтком и защипните. Оставшийся белок взбейте до образования густой белой пены и смажьте им поверхность пирожков.

Уложите их на противень, смоченный холодной водой, и выпекайте в умеренно нагретой духовке 20—25 мин до появления золотистой корочки.

Пшеничную муку высшего сорта чаще всего используют для выпечки изделий из слоеного теста, поскольку она обладает высокими технологическими качествами, калорийностью и легкой усвояемостью. Тесто из этой муки хорошо подходит, значительно увеличивается в объеме и при выпечке сохраняет форму. Но по содержанию белковых и минеральных веществ, различных витаминов эта мука уступает муке более низких сортов.

Глава 6. Пирожки из песочного теста

Пирожки из песочного теста с мясом

Требуется: 3 стакана муки, 400 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 ч. л. питьевой соды, уксус, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 500 г мясного фарша.

Способ приготовления. Масло разотрите с частью сахара, а яйца разотрите с другой частью сахара. Все соедините, добавьте соль, соду, гашенную уксусом, всыпьте муку и замесите тесто. Приготовленное тесто раскатайте в пласт слоем 7—10 мм и разделайте на кружочки при помощи стакана. Каждый кружок растяните, положите на него начинку из мясного фарша и сформуйте пирожок.

Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 220°С.

Известно, что императрица Екатерина II, несмотря на склонность к избыточному весу, любила побаловать себя пирожками и часто просила придворного повара приготовить пирожки именно из песочного теста. Екатерина больше всего любила пирожки с повидлом и жареной бараниной.

Пирожки с телятиной

Требуется: 5 стаканов муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 500 г телятины, 50 г сладкого болгарского перца, 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, 1/2 ч. л. соли, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла или жира.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла и яиц и оставьте его на 15 мин. Телятину промойте, отделите от прожилок и жировой прослойки и слегка отбейте колотушкой, нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите и поджарьте на масле или жире. Лук, морковь и болгарский перец помойте, очистите, мелко нарежьте и спассеруйте, а затем добавьте к жареной телятине.

Готовой начинкой заполните пирожки, тщательно защипните края теста и выложите пирожки на сковороду или противень, предварительно смазанные маслом. Выпекайте в духовке при температуре 250—270°С.

Пирожки с ветчиной

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г ветчины, 3 ст. л. майонеза, 1 яйцо.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла и 1 яйца и оставьте на 15 мин. Ветчину мелко нарежьте, соедините ее с рубленым вареным яйцом, заправьте майонезом. Из теста сделайте лепешки, выложите на них начинку с ветчиной, защипните края теста. Выложите пирожки на противень или сковороду, смазанную маслом, и поставьте в духовку для выпекания.

> Для приготовления песочного теста следует использовать муку с малым количеством клейковины, чтобы тесто не получилось жестким и грубым.

Пирожки с языком

Требуется: 4 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г отварного языка, 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, 1/2 ч. л. соли, перец, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите пресное песочное тесто из муки, масла и яиц и оставьте его на 15 мин. Займитесь приготовлением начинки. Отварной язык порубите на мелкие кусочки. Отдельно спассеруйте мелко нарезанный репчатый лук и морковь, добавьте к ним нарезанный язык, посолите, поперчите и слегка поджарьте. Готовым фаршем начините пирожки, выложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 250—280°С.

Пирожки с отварной курицей

Требуется: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г мяса курицы, 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, масла и яиц замесите пресное песочное тесто. Вареную курицу нарежьте маленькими кусочками. Отдельно спассеруйте на масле измельченные лук и морковь. Добавьте спассерованные овощи к курице, посолите и поперчите по вкусу. Готовой начинкой заполните пирожки и выложите их на сковороду, смазанную маслом. Поставьте сковороду в духовку, разогретую до 200—220°С, и выпекайте в течение 20—25 мин.

Пирожки из песочного теста начали готовить очень давно. Основное их преимущество, по сравнению с традиционными пирожками, приготовленными из дрожжевого теста, состоит в том, что пирожки из песочного теста готовить значительно проще, а главное – быстрее.

Пирожки с ливером, яйцом и луком

Требуется: 3,5 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 500 г ливера (печенка, легкое, сердце), 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Из муки, масла, 1 яйца и сахара замесите песочное тесто. Ливер промойте и поставьте варить. Готовый отварной ливер разрежьте на небольшие кусочки и пропустите через мясорубку, положите на сковороду вместе с поджаренным измельченным луком и слегка обжарьте. После этого добавьте рубленые вареные яйца, соль и все перемешайте. Из готового теста сформуйте шарики. Каждый шарик растяните и выложите на его середину начинку из ливера, затем защипните края.

Сформованные пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и поставьте его в духовку для выпекания. Готовые пирожки подавайте вместе со сметаной или сливками.

Пирожки с жареной бараниной и луком

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г баранины, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла или бараньего жира, 1/2 ч. л. соли, перец, специи.

Способ приготовления. Просеянную муку всыпьте в емкость, добавьте кусочки масла или маргарина, яйца, сахар и соль и замесите песочное тесто. Оставьте тесто на 20 мин. Баранину промойте, мелко порубите, поджарьте на жире или масле вместе со спассерованным луком, посолите и поперчите. Мясной начинкой заполните пирожки, тщательно защипните края теста и выложите пирожки на противень или сковороду, смазанную маслом. Выпекайте пирожки при температуре 220—240°С в течение 20—25 мин.

При замешивании песочного теста для пирожков температура в помещении должна быть около 17°С, т. к. при более высокой температуре масло размягчается, соответственно, снижается пластичность теста, а значит, затрудняется формование пирожков. Для восстановления пластичности тесто следует охладить, добавить 2—3 яичных желтка и снова замесить в прохладном помещении.

Пирожки из песочного теста с капустой

Требуется: 2 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 2 стакана квашеной или тушеной капусты.

Способ приготовления. Масло порубите на кусочки и смешайте с яйцом, сахаром и солью, затем добавьте муку и разотрите в тесто. Из готового теста сформуйте небольшие шарики. Каждый шарик растяните, положите на него начинку из капусты и края защипните, сформовав пирожок.

Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке до готовности при температуре 250°С.

Пирожки с грибами и капустой

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 200 г кислой капусты, 3 ст. л. соленых грибов, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. л. соли, 4 ст. л. растительного масла, перец.

Способ приготовления. В муку добавьте рубленое масло или маргарин, яйца, сахар, соль и тщательно вымесите тесто руками. Готовое тесто должно быть маслянистым и не должно прилипать к рукам. При необходимости добавьте еще муки. Из замешенного теста слепите шарики.

Для приготовления начинки кислую капусту поджарьте на растительном масле вместе с порезанными грибами и луком, посолите, поперчите. Из шариков и начинки сформуйте пирожки, выложите их на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте в духовке 25—30 мин.

> Для того чтобы пирожки из песочного теста получились вкусными и выглядели красиво, лучше размешивать масло, сахар, соль в тестомесильной машине или вручную (а не миксером) до исчезновения комочков, постепенно добавляя муку, смешанную с содой, гашеной уксусом или лимонной кислотой (с водой), и вымешивать до получения однородной массы.

Пирожки с рисом, яйцом и морковью

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1,5 стакана риса, 100 г моркови, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замесите руками песочное тесто из муки, масла, яиц и оставьте его в теплом месте на 30 мин. Рис отварите в подсоленной воде, добавьте нарезанную или тертую на мелкой терке вареную морковь и рубленые вареные яйца, перемешайте и выложите готовую начинку на лепешки из теста, защипните края. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте их в духовке при температуре 220—300°С в течение 15—20 мин.

Из-за содержания масла пирожки из песочного теста являются более калорийными, чем пирожки из дрожжевого теста, зато они менее вредны для желудка и рекомендуются тем, кто страдает гастритом и заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Песочное тесто менее сухое, поэтому благоприятно сказывается на слизистой желудка.

Пирожки с картошкой, яйцом и зеленью

Требуется: 3,5 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г картофеля, 3 яйца, 1/2 ч. л. соли, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла, яиц и сахара с солью и оставьте его на 20 мин. Картофель отварите в подсоленной воде, приготовьте из него пюре, добавив молоко и сливочное масло. В картофельное пюре добавьте рубленые вареные яйца, измельченную зелень петрушки, укропа и лука, посолите по вкусу.

Из теста сформуйте шарики, сделайте из них лепешки, на которые выложите начинку, защипните края. Пирожки сложите на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте его в духовку для выпекания при температуре 250—270°С.

Пирожки со свеклой и морковью

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г свеклы, 200 г моркови, 3 ст. л. картофельного крахмала, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла, яиц и сахара. Отварите свеклу и морковь, затем натрите на терке, добавьте сахар и крахмал и тщательно перемешайте. Начинку выложите на сформованные из теста лепешки, а затем защипните края теста. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, поставьте противень в духовку и выпекайте пирожки при температуре 250—280°С.

Готовые пирожки посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю или кофе.

Пирожки из песочного теста испокон веков готовились в России не реже, чем пирожки из дрожжевого теста. Если начинка была сладкой (с ягодами, яблоками и т. п.), то в тесто почти не добавляли сахара, а если пирожки готовили с мясом, рыбой и овощами, то тесто слегка послащивали, чтобы оттенить вкус начинки и сделать его более пикантным.

Пирожки с кабачковой икрой

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 200 г кабачков, 50 г моркови, 1 головка репчатого лука, 100 г помидоров, соль, перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла, яиц и сформируйте из него лепешки. Овощи помойте, мелко нарежьте. Спассеруйте на сковороде лук с морковью, добавьте к ним кабачки, посолите, поперчите и жарьте до готовности. На центр каждой лепешки положите начинку из кабачковой икры, защипните края теста и выложите пирожки на сковороду, смазанную маслом. Выпекайте пирожки в духовке при температуре 250—290°С.

Пирожки со щавелем и яйцами

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны.

Начинка: 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г щавеля, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, сливочного масла, 1 яйца и оставьте его в теплом месте на 30 мин. Щавель промойте, измельчите и слегка поджарьте на сливочном масле, посолив по вкусу. К поджаренному щавелю добавьте рубленые вареные яйца. Готовой начинкой заполните пирожки, тщательно защипните края теста и выложите пирожки на сковороду, смазанную маслом. Поставьте сковороду в духовку и выпекайте.

Через 10—15 мин полуготовые пирожки залейте сметаной и снова поставьте в духовку на 7—10 мин.

Известный русский писатель Максим Горький очень любил русскую кухню. Есть даже сведения, что, будучи за границей, он специально справлялся у поварих и кухарок, какие русские блюда им известны, и почти всегда просил приготовить любимые пирожки с грибами.

Пирожки с шампиньонами и пряной зеленью

Требуется: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан шампиньонов, пучок зелени (укропа, лука, петрушки, кинзы, базилика), соль, перец, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто. Шампиньоны промойте, мелко нарежьте, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном масле. Затем добавьте рубленую зелень и жарьте до готовности. Начините пирожки грибами с зеленью, тщательно защипните края теста и выложите пирожки на сковородку, смазанную маслом. Выпекайте в духовке при температуре 210—230°С в течение 15—20 мин.

В известных московских и петербургских трактирах подавали пирожки с картошкой и жареным луком, с грибами и квашеной капустой, а из сладких – с яблоками, с повидлом, с курагой.

Пирожки с баклажанами

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г баклажанов, 50 г моркови, 50 г сладкого болгарского перца, 40 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто и поставьте его в теплое место на 15 мин. Баклажаны промойте, очистите, нарежьте мелкими кубиками, посолите, поперчите и выложите на разогретую сковородку с растопленным маслом. Обжарьте баклажаны до золотистого цвета, затем добавьте спассерованные репчатый лук, морковь и болгарский перец. Начинкой заполните пирожки, защипните края теста и выложите пирожки на промасленный противень. Выпекайте в духовке при температуре 240—260˚С 15—20 мин.

Пирожки с рыбой и картофелем

Требуется: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300—400 г рыбного филе, 300 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. л. соли, перец, 1/2 ч. л. сока лимона.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто и оставьте его на 15—20 мин. Рыбное филе пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле вместе со спассерованным луком, время от времени поливая лимонным соком. Отварите картофель и порежьте его мелкими кубиками. Соедините картофель с рыбным филе и заполните этой начинкой пирожки. Выпекайте в духовке на противне, смазанном маслом, при температуре 220—240°С.

Пирожки из песочного теста следует употреблять в ограниченном количестве тем, кто страдает избытком холестерина в организме.

Пирожки со стерлядью

Требуется: 5 стаканов муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г филе стерляди, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, соль, перец, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сока лимона.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто и оставьте его на 15 мин. Филе стерляди порежьте мелкими кусочками, слегка отбейте, посолите, поперчите и поджарьте на масле, поливая лимонным соком. Отдельно спассеруйте мелко нарезанный репчатый лук, морковь и соедините их с рыбным филе. Добавьте рубленое вареное яйцо. Готовую рыбную начинку выложите на лепешки из теста, защипните края и выложите пирожки на сковородку, смазанную маслом. Поставьте сковороду в духовку и выпекайте пирожки при температуре 250—270°С в течение 20—25 мин.

Пирожки с зеленью и медом

Требуется: 3,5 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, базилик, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла, яиц и сахара. Зелень промойте и мелко порубите, смешайте с медом. Готовую начинку выложите на лепешки из теста и защипните края. Пирожки сложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 250—280°С.

Пирожки из песочного теста готовили на Руси в основном поздней весной и летом, т. к. на зиму и раннюю весну приходились все знаменитые посты. А в пост, как известно, масло есть было категорически запрещено, да и, честно говоря, не было масла в избытке в простых крестьянских семьях.

Пирожки с тыквой и орехами

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйца, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1/2 кг тыквы, 1/2 стакана орехов (грецких, арахиса), 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Из муки, масла, 1 яйца и сахара замесите песочное тесто. Мякоть тыквы протрите через сито, смешайте с толчеными орехами и сахаром. Готовую начинку выложите на лепешки, сформованные из теста, защипните их края. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, или на сковороду и поставьте в духовку для выпекания на 30 мин при температуре 250—280˚С.

Готовые пирожки выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

> Пирожки из песочного теста лучше всего готовить с начинкой растительного происхождения (овощами, ягодами, зеленью, квашеной капустой, грибами и т. д.). Не принесут вреда и пирожки, приготовленные с рыбой, мясом, яйцами.

Пирожки с ягодами

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1,5 стакана ягод (крыжовник, малина, смородина, клубника), 1 стакан сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, масла, яиц и оставьте его на 20 мин. Ягоды для начинки промойте, разотрите с сахаром и добавьте немного крахмала. Из теста и начинки сформуйте пирожки, защипните края теста и выложите пирожки на противень или сковородку, смазанную маслом. Выпекайте пирожки в духовке при температуре 250—280°С.

Готовые пирожки подавайте к чаю.

Пирожки с грушевым повидлом

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 2 стакана грушевого повидла.

Способ приготовления. Из муки, масла (маргарина), яиц и сахара замесите песочное тесто. На сформованные лепешки выложите повидло и защипните края теста. Сложите пирожки на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте его в духовку. Выпекайте пирожки при температуре 250°С в течение 25 мин.

Готовые пирожки посыпьте сахарной пудрой и подавайте к горячему чаю или кофе.

Важным моментом в приготовлении пирожков из песочного теста является правильная подготовка противня. Чтобы готовые пирожки хорошо снимались с противня, следует покрыть его тонким слоем жира или масла и нагреть в духовке. При избытке масла на противне тесто пирожков не подойдет так, как следует.

Пирожки с курагой и черносливом

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан кураги, 1/2 стакана чернослива, 1/2 стакана сахара, мак, корица, ванилин.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла, яиц и сахара. Курагу и чернослив промойте и замочите на 15 мин, затем отожмите, смешайте с сахаром, маком, корицей и ванилином (по вкусу) и заполните начинкой пирожки. Выпекайте в духовке на сковороде, смазанной растительным маслом.

Готовые пирожки подавайте к чаю или кофе.

Пирожки с абрикосами

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 2 стакана абрикосов, 1/2 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, ванилин.

Способ приготовления. Из муки, масла, 1 яйца замесите тесто. Абрикосы промойте, удалите косточки, разделите на половинки или порежьте на четыре части. Смешайте абрикосы с сахаром, крахмалом и ванилином. Готовой начинкой заполните пирожки. Выпекайте в духовке, разогретой до 200—220°С, на противне, смазанном маслом.

Пирожки с яблоками и грушами

Требуется: 3,5 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г яблок, 400 г груш, 1/2 стакана сахара, ванилин, 3 ст. л. толченых орехов.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, масла, яиц и сахара и оставьте его на 15—20 мин. Яблоки и груши промойте, порежьте на дольки, смешайте с сахаром, ванилином и толчеными орехами. Начинку выложите на лепешки из теста, а затем тщательно защипните края. Выложите пирожки на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 220—230˚С в течение 20—25 мин.

Без «песочных» пирожков на Руси не обходилось ни одно крупное празднество: Рождество, Пасха, Святая Троица и праздник Ивана Купалы. И, конечно же, сам Бог велел готовить их на масленицу.

Пирожки с изюмом и орехами

Требуется: 3 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан изюма, 1 стакан орехов, 5 ст. л. сахара, ванилин, корица, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Из муки, масла, яиц, сахара замесите песочное тесто. Изюм замочите в холодной воде на 15 мин, а затем отожмите его и смешайте с толчеными орехами, сахаром, ванилином, корицей (по вкусу), добавьте мед. Из теста сформуйте лепешки, выложите на них начинку и защипните края. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте при температуре 250—290°С.

Пирожки с вишней

Требуется: 5 стаканов муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1,5 стакана вишни или черешни, 1/2 стакана сахара, ванилин, 2 ч. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла и яиц. Вишни промойте и удалите косточки. Смешайте ягоды с сахаром, добавьте немного крахмала и ванилина, снова тщательно перемешайте. Заполните начинкой пирожки и выложите их на сковороду, смазанную маслом. Выпекайте в горячей духовке при температуре 200—250°С в течение 25 мин.

Пирожки со смородиновой начинкой

Требуется: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан красной смородины, 1/3 стакана черной смородины, 1/2 стакана сахара, ванилин.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто из муки, масла и 1 яйца, добавьте сахар и немного соли. Поставьте тесто в теплое место на 15 мин. Смородину промойте и смешайте, добавьте сахар, ванилин. Готовую начинку выложите на лепешки из теста, защипните края, сформовав пирожки. Выложите пирожки на сковороду, смазанную маслом, и поставьте в духовку на 20—25 мин.

Глава 7. Пирожки к супам и бульонам

Пирожки с луком

Требуется: 400 г муки, 2 стакана теплой воды или молока, 1/3 палочки дрожжей, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Начинка: 250 г репчатого лука, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г зеленого лука, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте в нее 1/2 молока с разведенными дрожжами и 1/2 сахара, хорошо размешайте. Добавьте остальное молоко и сахар, вымесите тесто, дайте ему подойти в теплом месте. Через каждые 2 ч обминайте тесто. Тесто должно хорошо отлипать от рук и от стенок посуды без подсыпки мукой.

Репчатый лук мелко порубите, посолите и поджарьте в большом количестве масла на медленном огне до светло-золотистого цвета. Измельчите зелень, соедините с луком. Дайте начинке немного постоять в масле, чтобы зелень тоже пропиталась маслом (но не поджаривайте), а лишнее масло слейте.

Разделите тесто на небольшие шарики, раскатайте из них небольшие, но не очень тонкие лепешки. Положите в середину начинку, защипните края. Дайте пирожкам немного подойти и выпекайте, смазав яйцом, в духовом шкафу в течение 20—30 мин.

Подавайте к мясным нежирным или к постным бульонам.

Основная задача при приготовлении пирожков к супам и бульонам – сбалансировать общую калорийность первого блюда. Таким образом, к постным супам и нежирным бульонам подаются пирожки с легкой мясной или яичной начинкой, жаренные в небольшой количестве масла, а к жирным щам, борщам, густым бульонам из говядины или мяса птицы, а также к ухе желательно подавать только печеные пирожки с легкой начинкой – луковой, рисовой, начинкой с большим количеством зелени.

Пирожки с грибами и капустой

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 4 ст. л. растительного масла.

Начинка: 200 г кислой капусты, 2 ст. л. соленых грибов, 1 головка репчатого лука, молотый перец, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте в нее стакан холодной воды, и 3 ст. л. растительного масла. Посолите, замесите тесто и раскатайте 20 тонких лепешек толщиной 1/2 см. На каждую положите начинку, залепите и переложите на лист, смазанный растительным маслом. Выпекайте пирожки в духовке, разогретой до 240°С, в течение 20 мин.

Для приготовления начинки поджарьте рубленый лук, соедините его с капустой, солеными грибами. Начинку посолите и поперчите по вкусу.

Подавайте пирожки к щам, борщам, рассольникам.

Пирожки старорусские

Требуется: 400 г муки, 2 стакана молока, 15 г дрожжей, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ст. л. сахара, соль, 200—300 г жира, начинка.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто. Перед последним обминанием добавьте в него масло, дайте постоять еще 20—30 мин. Раскатайте в пласт толщиной 1/2 см, вырежите небольшие кружки. Положите любую начинку, смажьте края кружков яйцом. Скатайте цилиндриками, склейте, посыпьте сверху мукой и положите на противень. Выпекайте в духовом шкафу 25—30 мин.

Начинки для пирожков, подаваемых к рыбным супам и ухе

Начинка с вязигой и рисом

Требуется: 300 г вязиги, 200 г риса, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец.

Способ приготовления. Промойте вязигу и вымочите ее в большом количестве подсоленной теплой воды до полумягкости. Сварите до готовности и заправьте маслом. Лук нарежьте кольцами и потушите в масле до золотистого цвета, дайте маслу стечь. Рис сварите до готовности, добавьте в него масло, в котором жарился лук. Вязигу, лук и рис не смешивайте.

На приготовленные из теста кружочки для пирожков кладите слоями вязигу, лук, рис, снова лук и вязигу. Закройте пирожки так, чтобы сверху осталось небольшое отверстие. Выпекают такие пирожки до светло-коричневой корочки, так, чтобы тесто было хрустящим. Перед подачей можно в отверстия влить 1—2 ч. л. осетрового бульона.

> Известный писатель и кулинар Александр Дюма-отец побывал как-то в России и даже написал о своем путешествии книгу, немало внимания в ней уделив русской кухне. Особенно ему понравились маленькие печеные пирожки с вязигой – неизвестным во Франции продуктом, подаваемые к знаменитой волжской ухе.

Начинка из яиц и зеленого лука

Требуется: 4 яйца, 2 ст. л. молока или сливок, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 1 головка репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Порубите вареные яйца, смешайте их с молоком или сливками, добавьте измельченную зелень, соль, немного растертого чеснока. Дрожжевое тесто для таких пирожков раскатывайте достаточно тонким слоем (1/2 см), а после того как в него положена начинка, дайте тесту расстояться 15—20 мин. Перед выпеканием пирожки смочите молоком, в которое можно раздавить дольку чеснока.

> Если вы хотите, чтобы пирожки с яйцами были необычными, попробуйте рецепт из итальянской кухни: яйца пожарьте, предварительно тщательно размешав

белок и желток, с большим количеством перца, чеснока и солью, а потом проверните через мясорубку. Добавьте рубленую зелень. Тесто (дрожжевое) для таких пирожков должно быть очень тонким, а для того чтобы оно не рвалось, лепите пирожки «трубочками» – положив начинку на один край и закатав ее в маленький рулетик.

Пирожки с начинкой из творога с рубленым кервелем и крапивой

Требуется: 2 стакана муки, 2/3 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, 1/3 ч. л. соды, соль.

Начинка: 2 ст. л. кервеля рубленого, 3 ст. л. крапивы рубленой, 100 г сыра, 100 г творога, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, влейте стакан воды, добавьте растительное масло, гашенную уксусом соду, перемешайте, вымесите тесто и дайте постоять в теплом месте 30 мин.

Приготовьте начинку. Измельчите ошпаренные кервель и крапиву, натрите сыр на мелкой терке, смешайте с творогом. Дайте стечь воде с творога и зелени, все смешайте в однородную массу, дайте постоять 20 мин. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2—3 мм, нарежьте овалами (так, чтобы при заворачивании получались колбаски длиной 5—7 см и шириной 3—4 см). Положите начинку, защипните края так, чтобы не было толстого шва. Выпекайте пирожки до золотистой корочки или жарьте в небольшом количестве масла в закрытой сковороде.

Упоминание кервеля в качестве приправы к мясным блюдам (из оленины, телятины, птицы) можно довольно часто встретить в рецептуре европейской кухни (преимущественно французской и итальянской). Кулинары времен Людовика XIV охотно использовали в своих «шедеврах» лесные и полевые травы и даже старались выращивать их в домашних условиях. И до сих пор многие, особенно изысканные блюда содержат ингредиенты, пищевые и вкусовые качества которых сейчас незаслуженно забыты.

Начинки для маленьких пирожков с зеленью

Начинка из огурца с тмином и снытью

Требуется: 200 г свежих огурцов, 1/5 стакана сныти, 1/2 стакана нежирного творога, 50 г сливочного масла, 1/3 стакана рубленых грецких орехов, тмин, соль.

Способ приготовления. Огурцы очистите от кожицы, мелко порубите и обжарьте в масле на открытой сковороде. После этого откиньте их на дуршлаг и дайте маслу стечь. Сныть промойте и порубите или разомните ложкой, соедините с творогом и прогрейте на сковороде, помешивая. Огурцы смешайте с творожной пастой, добавьте соль, немного тмина, дайте массе постоять 20—30 мин.

Раскатайте небольшие (с грецкий орех) шарики, приплюсните их ложкой. Тесто нарежьте квадратиками 7х7 см. Смажьте тесто изнутри маслом, присыпьте орехами, положите шарик начинки. Уголки наложите друг на друга, посыпьте тмином. Выпекайте до золотистого цвета.

Начинка из папоротника

Требуется: 2—3 стакана рубленого папоротника, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана молока или сметаны.

Способ приготовления. Папоротник варите в большом количестве соленой воды в течение 10—15 мин, а затем промойте проточной водой для удаления чешуек, которые остаются в неразвернутых «улиточках» и которые до варки удалить не удастся. Лук мелко порежьте, обжарьте в масле до светло-золотистого цвета, положите рубленый папоротник, прожарьте его вместе с луком еще 3—5 мин, посыпьте мукой, перемешайте. Затем влейте подогретое молоко или сметану, дайте вскипеть и варите до загустения.

> Казалось бы, никаких кулинарных ассоциаций у жителей средней полосы России папоротник вызывать не может. Однако, например, в Японии и Китае папоротник едят много и охотно. В Японию его даже привозят в рекордных количествах с нашего Дальнего Востока, а в рационе жителей Камчатки папоротник-орляк успешно

заменяет дефицитные весенние овощи. В Петропавловске-Камчатском есть даже кафе, специализирующиеся на блюдах из папоротника сортов «Камчадалочка» и «Сакура».

Начинка из корней лопуха с яйцами

Требуется: 300 г корней лопуха, 2 яйца, соль, перец, зелень петрушки, зелень кинзы, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Корни лопуха промойте и варите на пару в течение 30 мин. Нарежьте кружочками наискось толщиной около 1/2 см. Яйца отварите, мелко порубите. Прожарьте с перцем до золотистого цвета. Корни лопуха также обжарьте до образования золотистой корочки.

Тонко раскатайте бездрожжевое тесто (5—7 мм). Нарежьте кружочками в количестве, в два раза превышающем количество выпекаемых пирожков. На центр кружочка насыпьте ровным слоем жареное яйцо, потом – кусочек жареного лопуха, потом снова яйцо. Сверху положите еще слой теста и защипните по краям. Жарьте пирожки в масле на открытой сковороде до золотистого цвета, сверху посыпьте зеленью, полейте сметаной.

Пирожки подавайте горячими к нежирным бульонам из мяса птицы.

Молодые листья и корни лопуха довольно приятны на вкус, их можно использовать как шпинатную зелень. Вареные листья получаются немного шершавыми, поэтому лучше готовить из них те блюда, в которые зелень нужно сильно измельчить. Вкуснее листьев молодые черешки – они более сочные и мясистые. С ними можно готовить яичницу, суп, их можно использовать в качестве гарнира. Корень лопуха содержит много белка, его можно перемолоть и добавить в хлеб до 1/3 как заменитель муки. Тесто с лопуховой мукой быстрее румянится и имеет приятный, слегка ореховый привкус. Поджаренный корень пригоден вместо цикория для примеси к кофе.

Начинка из амаранта (щирицы)

Требуется: 200 г амаранта (щирицы), 250 г брынзы (или сыра сулугуни), 1/2 ч. л. сухих трав (мяты, чабера, базилика), 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Брынзу или сыр сулугуни залейте

кипятком на 10—15 мин (в зависимости от солености сыра), дайте воде стечь, разомните. Амарант отварите в течение 2—3 мин, дайте стечь воде, нарежьте и потушите в масле 5 мин. Смешайте с сыром, добавьте сухие травы.

Начинка из амаранта, щавеля, яиц и орехов

Требуется: 300 г листьев амаранта, 50 г листьев щавеля, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. тертых орехов, 50 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Сварите яйца, порубите или натрите их на крупной терке. Амарант и щавель потушите в масле, протрите или разомните деревянной ложкой до образование однородной массы. Соедините с яйцами и зеленью, добавьте масло и еще слегка обжарьте. Дайте стечь маслу. Добавьте 1/2 тертых орехов.

Тесто для пирожков раскатайте тонким слоем (5—7 мм) и нарежьте квадратами 7х7 см. Положите начинку на одну сторону вдоль края (примерно 1/2 ст. л.). Закатайте пирожок в колбаску, концы защипните. Слегка придавите колбаску ложкой, сверху посыпьте орехами. Запекайте в духовом шкафу или обжарьте в небольшом количестве масла.

> В Америке еще до появления европейцев амарант был второй по значению культурой после кукурузы, а в более северных районах – основным продуктом питания. Его семена содержат 7,9 % масла, 19 % белка, 41 % крахмала, 2 % сахара, 10,9 % клетчатки. Из амаранта готовили крупу и муку, пекли хлеб и варили кашу.

Начинка из тмина и творога

Требуется: 150 г творога, 2 яйца, 2 ч. л. тмина, 1/2 ст. л. зелени тмина, соль.

Способ приготовления. Творог разотрите с сырыми яйцами и взбейте до образования пышной массы, добавьте тмин и зелень тмина. Дайте постоять некоторое время, чтобы стекла излишняя жидкость. Раскатайте тесто для пирожков в пласт 1/2 см толщиной, нарежьте тесто ромбиками. Положите в центр начинку и защипните тесто так, чтобы углы оставались открытыми. Запекайте в духовке, разогретой до 220—240°С, в течение 15—20 мин.

Подавайте к солянкам и жирным острым бульонам.

Преимущество вышеприведенных рецептов заключается в том, что благодаря наличию в них большого количества низкокалорийных продуктов (трав, кореньев) общая калорийность заметно снижается – конечно, если не переусердствовать с маслом при жарке. Таким образом, эти пирожки полезно подавать к жирным супам и бульонам – они не будут отягощать и без того тяжелую для желудка пищу.

Пампушки с чесноком

Требуется: 300 г муки, 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 палочки дрожжей, 1 ст. л. растительного масла для теста, яйцо для смазывания.

Для соуса: 4—5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Разведите дрожжи, сахар, соль и часть муки в теплой воде и замесите тесто. После того как тесто подойдет, добавьте остальную муку, масло, вымешайте и еще раз дайте подойти. Скатайте шарики весом 25—30 г, уложите их на противень и дайте расстояться. Выпекайте в духовом шкафу в течение 7—8 мин. Подавайте горячими, за 10—15 мин до подачи смочите пампушки чесночным соусом, для приготовления которого разотрите чеснок с солью, добавляя растительное масло и холодную кипяченую воду.

Подавайте к борщам, солянкам.

Пампушки картофельные

Требуется: 1/2 кг картофеля, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла или 2 ст. л. сметаны, 4 ст. л. грибного соуса.

Способ приготовления. Сварите картофель в «мундире», очистите и перетрите с маслом, охладите. Добавьте взбитое яйцо, часть муки, соль, выбейте до образования однородной массы. Подготовленную массу раскатайте на доске в пласт толщиной 2 см. Нарежьте пласт ромбиками и обжарьте их в масле. Полейте соусом, дайте ему впитаться, перед подачей полейте еще раз.

Подавайте к постным щам со сметаной.

Колдуны

Требуется: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока или воды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. В воде или молоке растворите соль, вмешайте яйца (будет вкуснее, если перед этим яйца разделить на белки и желтки и взбить их по отдельности, потом влить первыми желтки, а белки – после того, как будет вмешана мука). Всыпьте просеянную муку, вымесите до густой однородной массы так, чтобы тесто не прилипало к рукам. Скатайте большой шар и, накрыв его полотенцем, поставьте в теплое место на 30—40 мин.

Очень тонко раскатайте тесто, стаканом выдавите кружки. Смажьте их белком, на одну половину положите начинку, кружки сложите пополам и защипните, но углы ушек не соединяйте – в этом главное отличие колдунов от пельменей. Перед варкой накройте салфеткой, чтобы не подсохли. Варите в кипящем прозрачном костном бульоне (он не должен бурно кипеть, иначе начинка разварится). Когда колдуны всплывут, выложите их на блюдо, добавьте сливочное масло или сметану.

Колдуны готовят преимущественно к завтраку и подают, посыпав молотыми сухарями, перцем и крупной солью, к бульонам.

> Колдунами в центральных и западных районах России называют несколько видоизмененные пельмени – их лепят более крупными, а «ушки» при лепке оставляют открытыми – для того чтобы сок из начинки сдобрил бульон, в котором они варятся. Тесто для колдунов готовят, как и для пельменей или вареников.

Начинки для колдунов

Начинка из свинины с зеленью майорана

Требуется: 1/2 кг постной свинины, 100 г почечного жира, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана воды, перец, соль.

Способ приготовления. Мякоть свинины пропустите через мясорубку. Добавьте сырой или поджаренный лук и почечный жир, посолите, поперчите, добавьте для сочности воду и пропустите через мясорубку еще раз.

Начинка из свежих грибов

Требуется: 1/2 кг грибов, 100 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы, посолите и обжарьте в масле 10 мин, добавьте нашинкованный лук и жарьте еще 10 мин, после чего добавьте сметану. Начинку накладывайте в остуженном виде. Чтобы грибная масса не разваливалась, в сметане размешайте просеянную муку.

Начинка из печенки

Требуется: 400 г печенки (лучше телячьей), 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 200 г мясного фарша, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления. Вымочите печенку в молоке 2 ч. Снимите пленку и мелко порубите печенку, прожарьте в масле с измельченным луком почти до готовности. Разотрите печенку деревянной ступкой, добавив молоко, масло и мясной фарш, растертый желток, посолите. Добавьте раздавленный чеснок, немного красного перца.

Клецки

Требуется: 200 г пшеничной или гречневой муки, 1—2 яйца, 1/2 стакана бульона или воды, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Просеянную муку насыпьте горкой на столе, в центре сделайте углубление. Влейте в углубление бульон, а затем взбитые яйца, добавьте соль. Замесите крутое тесто, оставьте его дозреть на 20—30 мин.

Разделите тесто на части весом 80—100 г, скатайте из них тонкие колбаски (1—2 см диаметром), разрежьте колбаски на кусочки толщиной 1 см. Варите в кипящем курином или костном подсоленном бульоне в широкой неглубокой кастрюле (клецки должны свободно плавать) до всплытия. Сложите в глубокую тарелку, дав стечь бульону (чтобы клецки не слипались, полейте их слабым раствором яблочного уксуса и сметаной).

Подавайте, положив 10—15 штук в прозрачный бульон, сдобрив сметаной, или отдельно к борщам.

Клецки особые

Требуется: 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан мясного бульона, воды или молока, 1 головка репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 1—2 ст. л. мясной окрошки, 50 г моркови.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как указано в предыдущем рецепте. Хорошо вымесив его, добавьте мелко

нарезанные поджаренные или спассерованные овощи, мясную окрошку (очень мелко нарезанное куриное или свиное мясо или кусочки шпика). Скатайте из теста колбаски толщиной 5—8 мм, нарежьте небольшими кусочками. Варите в кипящем подсоленном бульоне или молоке до готовности – клецки при этом должны всплыть.

Так как клецки уже сами по себе достаточно жирные, подавайте их к нежирным бульонам из мяса птицы или к овощным супам, посыпав свежей зеленью.

Жатлама

Требуется: 350 г баранины или говядины, 1 головка репчатого лука, 1/2 л молока, 350 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Просейте муку, сложите ее горкой на столе, сделав в центре углубление. Влейте в ямку яйца, масло и стакан подсоленного молока, замесите крутое тесто, дайте ему постоять несколько минут в теплом месте. Раскатайте тесто в тонкий пласт и разрежьте на полоски длиной 20—30 см и шириной 15—20 см. Оставьте разрезанное тесто на холоде, закрыв тканью.

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, молоко, хорошо вымешайте. На каждую полоску теста положите вдоль ее длинной стороны фарш, отступив от края на 1,5—2 см. Сверните полоски в рулет, края рулета защипните нетолстым швом. Рулеты сложите на железное сито. Сито поставьте в кастрюлю с кипящей водой (вода не должна касаться теста). Варите рулет на пару около 1,5 ч, накрыв сито крышкой. Готовый рулет остудите и порежьте на кусочки поперек. Перед подачей обжарьте кусочки на сливочном масле на сковороде в духовом шкафу.

Подавайте жатламу к бульонам с большим количеством зелени.

Семах (татарские клецки)

Требуется: 200 г муки, 4 яйца, 120 г бульона, соль, перец.

Способ приготовления. Сварите из говядины или баранины крепкий бульон – он понадобится для приготовления теста. Просейте муку, добавьте яйца, соль, влейте тонкой струйкой теплый бульон, замесите тесто. Бульон (тот же, на котором сделано тесто) вскипятите, чайной ложкой опускайте в него кусочки теста и варите до тех пор, пока они не всплывут.

Семах можно подавать в том же бульоне, в котором они сварены – добавьте в него спассерованные лук, морковь, небольшие кусочки мяса, перец горошком и зелень.

> Особенность таких клецок в том, что для их приготовления можно использовать не только пшеничную, но и гречневую, гороховую, чечевичную, рисовую муку, что придаст особый вкус привычному блюду.

Пирожки с калиной

Требуется: 1/2 кг муки, 1 стакан молока, 1—2 яйца, 1—2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 20 г сливочного масла для смазывания.

Начинка: 350 г калины, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте молоко, яйца, замесите кислое тесто (добавьте немного сахара). Время от времени переминайте тесто. Через 2—3 ч брожения разрежьте тесто на кусочки весом 30—50 г и раскатайте их круглыми лепешками толщиной 0.5—1 см. В середину положите подготовленную начинку, загните края и защипните так, чтобы не было толстого шва. Уложите пирожки на смазанный маслом лист и оставьте на 10—15 мин для расстойки. Смажьте тесто яйцом и выпекайте до готовности.

Для приготовления начинки замесите крутое пресное тесто из муки грубого помола (например, ржаной) и разделите его на два куска разной величины. Из большого раскатайте пласт толщиной 5—6 мм и уложите его на сковороду так, чтобы его края выходили за края сковороды. Положите на тесто промытую и просушенную калину. Сверху накройте пластом теста из меньшей его части. Края соедините и защипните. Пирог поставьте на ночь в очень теплое место, чтобы калина прогрелась. Утром снимите верхнюю корочку и выньте калину – из нее уйдет горечь, и она станет мягкой. Калину пересыпьте сахаром. Корочки выбросите.

Пирожки с калиной подавайте к острым густым мясным бульонам и солянке.

Самбуса

Требуется: 1/2 кг муки, 4 яйца, 1/2 стакана воды, 100 г сливочного масла для прослойки и для жаренья.

Начинка: 350 г баранины или говядины, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Взбейте яйца в крепкую пену,

аккуратно всыпьте муку, добавьте соль, долейте воды. Вымесите тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам, оставьте дозревать на 20—30 мин в теплом месте.

Порубите или пропустите через мясорубку мясо вместе с луком, затем обжарьте фарш до полуготовности на растительном или животном жире. Тонко раскатайте тесто, разрежьте на квадраты 10х10 см. Уложите фарш на тесто и заверните его так, чтобы мясо было слегка приоткрыто с одной стороны. Обжаривайте пирожки в большом количестве жира на открытой сковороде или выпекайте в специальной печи – тонуре.

Самбуса – одно из самых популярных блюд таджикской национальной кухни. Пирожки имеют различную форму: миндалевидную, прямоугольную, треугольную. В современной кухне подаются к жирными бульонам с большим количеством пряной зелени (кинзы, майорана, базилика, петрушки).

Глава 8. Пирожки закусочные

С мясной начинкой

Пирожки с индейкой, ветчиной и грибами

Требуется: 400 г муки, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль, 1/2 стакана теплой воды.

Начинка: 200 г мяса индейки, 1 зубчик чеснока, 100 г ветчины, 100 г грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. топленого масла, соль, перец, зелень укропа.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, соли, растительного масла и теплой воды. Оставьте его на 30 мин, затем разделите на 2 части, раскатайте в пласт толщиной 1 см. Из одного пласта вырежите стаканом кружочки.

К мясному фаршу добавьте толченый чеснок, мелко рубленный лук, зелень, нарезанные кубиками грибы и ветчину, посолите, поперчите и положите по 1 ч. л. полученной начинки на кружки. Сверху накройте кружки кружками, сформованными из второй половины теста, и защипните края. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке до готовности.

Готовые пирожки подавайте в виде закуски со сметаной и острыми соусами. Такие пирожки подойдут и к пиву, и к водке.

Пирожки с жареной бараниной и луком

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г баранины, 2 головки репчатого лука, соль, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. В дрожжи добавьте сахар, немного муки, немного теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте настояться, пока масса не увеличится вдвое. Тем временем в муку влейте молоко, яйца, добавьте размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться.

Баранину отделите от прожилок, слегка отбейте и порежьте мелкими кусочками. Посолите, поперчите подготовленное мясо и поджарьте на растительном масле. Отдельно спассеруйте репчатый лук и добавьте его к поджаренной баранине. Тесто разделите на небольшие шарики и начините пирожки мясной начинкой, как следует защипнув края теста. Пирожки выложите

на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку для выпекания.

Подавайте горячими или холодными к пиву, водке и другим алкогольным напиткам.

> Для того чтобы сделать закусочные пирожки, необходимо раскатать дрожжевое или другое тесто в пласт толщиной не более 5 мм и сделать из него небольшие кружки при помощи специальной формочки или стакана. Затем каждую лепешку следует растянуть, на нее положить начинку (и при желании – маленький кусочек сливочного масла), затем края хорошо защипнуть, пирожки смазать яйцом и выложить на противень. Выпекать в духовке при умеренной температуре.

Пирожки картофельные с отварной курицей

Требуется: 1 кг картофеля, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль.

Начинка: 300 куриного мяса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Вареный картофель прокрутите через мясорубку, добавьте муку, яйцо, соль и перемешайте. Массу разделите на маленькие лепешки.

Курицу отварите в подсоленной воде, затем охладите, отделите мясо от костей, добавьте мелко нарезанный спассерованный лук и начините мясным фаршем картофельные пирожки, закрепите края теста и выложите на сковороду с разогретым маслом. Выпекайте до готовности.

Подавайте горячими или холодными к пиву, водке.

Пирожки закусочные с жареной говядиной и квашеной капустой

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г говядины, 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, 200 г белокочанной капусты, соль, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и небольшого количества теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте постоять, пока масса не увеличится вдвое. Затем в муку влейте молоко, разбейте яйца, добавьте

размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться.

Мясо промойте, порежьте кубиками, слегка отбейте, посолите, поперчите. Поджарьте на растительном масле мелко нарезанные капусту и репчатый лук и соедините их с мясом. Начините фаршем небольшие лепешки из теста, тщательно защипните края. Выложите пирожки на сковородку с растопленным растительным маслом и жарьте либо на плите, либо в духовке.

Готовые пирожки подавайте к водке или пиву.

> Традиционно закусочные пирожки готовились небольшого размера, для того чтобы их было удобно есть, заглатывая один за другим. Их обычно выкладывали на большое блюдо и подавали горячими, «с пылу, с жару», или слегка остывшими. К закусочным пирожкам нередко предлагались различные соусы: чесночный, сметанный, томатный, горчичный.

Пирожки с индейкой и черносливом

Требуется: 3 стакана муки, 1 яйцо, 200 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г филе индейки, 1/2 стакан чернослива, соль, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и небольшого количества теплой воды и оставьте в теплом месте до тех пор, пока масса не увеличится вдвое. Затем в муку влейте молоко, введите яйца, добавьте размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару, перемешайте, замесите дрожжевое тесто и оставьте для подъема.

Филе индейки слегка отбейте, мелко порежьте, посолите, поперчите и поджарьте на растительном масле. Чернослив без косточек замочите в холодной воде на 20 мин, а затем соедините его с поджаренной индейкой. Начините фаршем небольшие лепешки из теста, тщательно защипните края. Выложите пирожки на сковородку с растопленным растительным маслом и жарьте либо на плите, либо в духовке.

Подавайте горячими или холодными к пиву, водке.

Пирожки с отварной свининой и картофелем

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 40 г дрожжей, 1 стакан воды или молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 450 г свинины, 1 головка репчатого лука, соль, перец, специи, 200 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите опару, для чего в дрожжи добавьте сахар, немного муки, немного теплой воды. Поставьте опару в теплое место и оставьте до увеличения массы вдвое. Потом в муку влейте воду или молоко, добавьте размягченный маргарин, яйца, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, дайте ему подняться.

Свинину слегка отбейте и мелко порежьте. Посолите, поперчите и поджарьте на растительном масле вместе со спассерованным репчатым луком. Соедините жареную свинину с картофельным пюре. Тесто разделите на небольшие шарики. Сформуйте из них лепешки и начините пирожки мясным фаршем, как следует защипнув края теста. Пирожки выложите на сковороду, смазанную маслом, и жарьте либо в духовке, либо на плите.

Подавайте горячими или холодными в качестве закуски.

> Чтобы при разделке дрожжевого теста для закусочных пирожков оно не прилипало к рукам, рекомендуется смазать руки растительным маслом. Кроме того, тесто легче разделывается, если сверху покрыть его пергаментной бумагой и раскатывать согретой скалкой или бутылкой с теплой водой.

С рыбной начинкой

Пирожки с жареным карпом

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 стакан воды или молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны или томатного соуса.

Начинка: 400 г филе карпа (без костей), 1 головка репчатого лука, 50 г моркови, соль, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сока лимона.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться, пока масса не увеличится вдвое. Потом в муку влейте воду или молоко, добавьте размягченный маргарин, сахар, соль, яйца и готовую опару. Все перемешайте, замесите дрожжевое тесто и дайте ему подняться.

Филе карпа отбейте, мелко порежьте, посолите, поперчите и слегка обжарьте на растительном масле. Затем добавьте к рыбе спассерованные репчатый лук и морковь, перемешайте, полейте лимонным соком и жарьте до готовности. По 1 ч. л. готовой начинки положите на маленькие лепешки из теста и защипните края, сформовав пирожки. Затем выложите пирожки на сковороду или противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке или на плите.

Готовые пирожки подавайте в качестве закуски со сметаной или томатным соусом к пиву, водке.

Пирожки с тушеной сомятиной

Требуется: 4 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 450 г филе сома, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана майонеза, соль, перец, специи.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться, пока масса не увеличится вдвое. Потом в муку влейте молоко, добавьте размягченный маргарин, яйца, сахар, соль и готовую опару. Все тщательно перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться.

Филе сома слегка отбейте, мелко нарежьте, посолите,

поперчите и обжарьте на сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком и чесноком. Затем залейте рыбу майонезом, разбавленным небольшим количеством воды, закройте крышкой и тушите на слабом огне до готовности. Перед использованием начинки слейте весь сок, образовавшийся после тушения. Начините рыбой пирожки, выложите их на сковороду, смазанную маслом, и выпекайте в духовке в течение 25 мин.

Подавайте пирожки горячими или холодными к пиву.

> Закусочные пирожки из-за небольшого содержания теста являются гораздо более полезными, чем обычные. А начинка из рыбы, икры, мяса делает их высококалорийными и очень питательными.

Пирожки с налимьей икрой и яйцами

Требуется: 3 стакана муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны.

Начинка: 400 г налимьей икры, 1 стакан лимонного сока, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, соль, перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей и небольшого количества муки и воды, добавьте сахар и поставьте опару в теплое место, чтобы она увеличилась в объеме вдвое. Потом в муку влейте молоко, яйца, добавьте размягченное масло, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, дайте ему подняться.

Налимью икру промойте, залейте лимонным соком и подержите в холодильнике 2—3 ч. По истечении этого времени процедите сок, посолите и поперчите икру, поджарьте на масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Соедините жареную икру с рубленым вареным яйцом. Готовую начинку выложите на маленькие лепешки из теста и защипните края, сформовав пирожки. Пирожки выложите на сковородку, смазанную маслом, и выпекайте в духовке при температуре 200°С до готовности.

Готовые пирожки подавайте горячими или холодными в качестве закуски к пиву, водке.

> Дрожжевое тесто для пирожков подойдет гораздо быстрее, если воткнуть в него несколько трубочек макарон.

Пирожки с судаком и грибами

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г филе судака, 1/2 стакана сухих грибов, 40 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана майонеза, соль, перец, специи.

Способ приготовления. Замесите опару, для чего в дрожжи добавьте сахар, немного муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться. Потом в муку влейте молоко, введите яйца, добавьте размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару, перемешайте и замесите дрожжевое тесто, дайте подняться.

Филе судака слегка отбейте, нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком и предварительно замоченными и нарезанными грибами. Готовую начинку выложите на небольшие лепешки из теста и защипните края, сформовав пирожки. Пирожки выложите на сковородку, смазанную маслом, и выпекайте в духовке 20—25 мин.

Готовые пирожки подавайте горячими или холодными в качестве закуски к пиву и водке со сметаной.

Пирожки с рыбным филе и черносливом

Требуется: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300—400 г рыбного филе, 1/2 стакана чернослива, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, соль, перец, 2 ст. л. сока лимона.

Способ приготовления. Замесите тесто и оставьте его на 15—20 мин. Филе любой рыбы слегка отбейте, мелко порежьте, посолите, поперчите и поджарьте на растительном масле вместе со спассерованным луком, поливая лимонным соком. Отдельно замочите чернослив в холодной воде на 1 ч, затем отожмите его и соедините с филе, закройте сковороду крышкой и потушите 7—9 мин.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 5—7 мм, сформуйте из него лепешки и заполните начинкой пирожки. Выпекайте в духовке на противне, смазанном маслом.

Подавайте горячими или холодными к пиву или водке.

Официанты в русских трактирах интересовались у состоятельных посетителей, в каком виде те

предпочитают закусочные пирожки: в горячем, с соусом, с посыпкой. Им же предлагалась дорогая водка в графинах, коньяки. Ежели посетитель оказывался крестьянином или бедным чиновников, то ему могли подать и холодные вчерашние пирожки к пиву или дешевому самогону. Так или иначе, а закусочные пирожки стоили весьма дешево: от 3 до 5 копеек за пирожок.

Пирожки с сельдью, яйцом и пряной зеленью

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 стакан воды или молока, 2 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны или томатного соуса.

Начинка: 400 г филе сельди, пучок зеленого лука, укропа, петрушки, кинзы, базилика, 2 яйца, соль, перец, специи, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сока лимона.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться, пока масса не увеличится вдвое. Потом в муку влейте воду или молоко, яйца, добавьте размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте, замесите дрожжевое тесто и дайте ему подняться.

Филе сельди отбейте, порежьте на мелкие кусочки, посолите, поперчите и слегка поджарьте на растительном масле. Затем добавьте к рыбе рубленую зелень, перемешайте, полейте лимонным соком и жарьте до готовности. Когда рыба поджарится окончательно, слейте сок и добавьте к ней измельченные вареные яйца, перемешайте. По 1 ч. л. готовой начинки положите на маленькие лепешки из теста и защипните края, сформовав пирожки. Затем выложите пирожки на сковороду или противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке или на плите.

Готовые пирожки подавайте в качестве закуски со сметаной или томатным соусом к пиву, водке.

С овощной начинкой

Пирожки с квашеной капустой и сушеными грибами

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 70 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан квашеной капусты, 1/2 стакана сушеных белых грибов, 1 головка репчатого лука, соль, перец, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите опару. Для этого в дрожжи добавьте сахар, немного муки, немного теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться, пока масса не увеличится вдвое. В муку влейте молоко, добавьте яйца, размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться.

Грибы замочите в холодной воде на 1 ч, а затем отожмите, мелко нарежьте, посолите, поперчите и поджарьте с мелко нарезанным репчатым луком и квашеной капустой на сливочном масле.

Подошедшее тесто разделите на небольшие шарики, сделайте из них лепешки, на которые разложите начинку при помощи чайной ложки. Сформуйте пирожки, как следует защипнув края теста. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку для выпекания.

Подавайте пирожки горячими или холодными к пиву, водке и другим алкогольным напиткам.

> Закусочные пирожки готовили с разной начинкой, но самыми распространенными были начинки из грибов, квашеной капусты, соленых огурцов, баклажановой икры, а также с рыбой, жареной бараниной, отварным языком, мясным фаршем и т. д. и т. п.

Пирожки с солеными огурцами и капустой

Требуется: 4 стакана муки, 2 яйца, 100 г маргарина, 45 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, вода, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г белокочанной капусты, 200 г соленых огурцов, 1 головка репчатого лука, соль, перец, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться. Тем временем в муку влейте молоко, добавьте яйца, размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться. Капусту и соленые огурцы мелко нарежьте и поджарьте на сливочном масле, слегка посолив и поперчив. Затем добавьте спассерованный мелко нарезанный лук и жарьте до готовности.

Подошедшее тесто разделите на небольшие шарики, сделайте из них лепешки, на которые выложите начинку чайной ложкой. Сформуйте пирожки, как следует защипнув края теста. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку для выпекания.

Подавайте пирожки горячими или холодными к пиву, водке и другим алкогольным напиткам.

Пирожки с баклажановой икрой

Требуется: 4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г баклажанов, 50 г моркови, 50 г сладкого болгарского перца, 40 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите бездрожжевое тесто из муки, масла, яиц и поставьте его в теплое место на 15 мин. Баклажаны промойте, очистите, нарежьте мелкими кубиками, посолите, поперчите и выложите на разогретую сковородку с растопленным маслом. Жарьте баклажаны до золотистого цвета, затем добавьте спассерованные отдельно мелко нарезанные репчатый лук, морковь и болгарский перец.

Тесто разделите на небольшие лепешки для пирожков. Начинкой заполните пирожки, соедините и защипните края теста и выложите пирожки на промасленный противень. Выпекайте в духовке при температуре 240—260°С.

Подавайте горячими или холодными к пиву или водке.

> Для приготовления закусочных пирожков можно использовать самое разное тесто: и дрожжевое, и слоеное, и песочное, и даже пресное. В последнем случае пирожки вначале варят на пару, а затем поджаривают, и они напоминают жареные пельмени или вареники.

Пирожки с кабачками и зеленью

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, соль, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 200 г кабачков, 50 г моркови, 1 головка репчатого лука, пучок петрушки, пучок укропа, соль, перец, 2 ст. л. растительного или 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, масла, яиц и дайте ему постоять 20—30 мин. Кабачки помойте, очистите, нарежьте мелкими кубиками. Зелень также помойте и мелко порубите. Спассеруйте на сковороде мелко нарезанные лук и морковь, добавьте к ним кабачки, зелень, посолите, поперчите и жарьте до готовности.

Тесто раскатайте в пласт, сформуйте небольшие лепешки и на центр каждой положите начинку из кабачковой икры, защипните края теста, выложите пирожки на сковороду, смазанную маслом. Выпекайте пирожки в духовке при температуре 250—290°С.

Подавайте горячими к пиву или водке со сметанным соусом.

Пирожки с солеными помидорами и шампиньонами

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 300 г соленых консервированных помидоров, 1/2 стакана шампиньонов, 1 головка репчатого лука, соль, перец, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. В муку добавьте нарезанное кусочками масло или маргарин, затем яйца, сахар, немного соли и тщательно замесите тесто руками. Готовое тесто должно быть маслянистым и не должно прилипать к рукам. При необходимости добавьте муку. Из замешенного теста слепите маленькие шарики.

С соленых помидоров снимите шкурку, порежьте их, слейте сок, добавьте к ним мелко нарезанные шампиньоны и поджарьте на масле. Затем добавьте измельченный спассерованный репчатый лук, посолите, поперчите и жарьте до готовности. Из шариков и начинки сформуйте пирожки, выложите их на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте в духовке.

Готовые пирожки подавайте горячими на блюде, политыми сметаной, к пиву или водке.

Закусочные пирожки подавались почти во всех

трактирах Москвы и Петербурга середины XIX—начала XX вв. Сюда приходили представители самых разных слоев общества: и крестьяне, и ремесленники, и купцы, и даже аристократы не прочь были отведать горькой с сытными закусочными пирожками, начиненными жареным мясом, стерляжьей икрой, грибами и рисом.

Пирожки с морковью, яйцом и рисом

Требуется: 3 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1,5 стакана риса, 50 г моркови, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Замесите опару из дрожжей, сахара, муки и теплой воды. Поставьте опару в теплое место и дайте расстояться. В муку влейте молоко, добавьте яйца, размягченный маргарин, сахар, соль и готовую опару. Все перемешайте и замесите дрожжевое тесто, затем дайте ему подняться.

Рис отварите в подсоленной воде, добавьте мелко нарезанную вареную морковь и рубленые вареные яйца, перемешайте и выложите готовую начинку на лепешки из теста, защипните края. Пирожки выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте их в духовке при температуре 220—250°С.

Подавайте пирожки горячими к пиву или водке.

Пирожки с картошкой, яйцом и зеленью

Требуется: 3 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г картофеля, 3 яйца, пучок петрушки, укропа и зеленого лука, соль, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, масла, яиц и сахара с солью и оставьте его на 20 мин. Картофель отварите в подсоленной воде. Из отварного картофеля приготовьте пюре, добавив молоко и сливочное масло. Соедините картофельное пюре с рублеными яйцами, измельченной зеленью петрушки, укропа и лука, посолите по вкусу.

Из теста сформуйте шарики, сделайте из них лепешки, на которые выложите начинку, защипните края. Пирожки сложите на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте его в духовку для выпекания.

Подавайте пирожки горячими или холодными к алкогольным напиткам.

С давних времен в крестьянских семьях готовили закусочные пирожки к водке и пиву. Так как крестьянский стол отличался скромностью и простотой еды, закусочные пирожки специально делали очень сытными, чтобы можно было обойтись только ими. В отличие от обычных, в закусочных пирожках начинки было гораздо больше, чем теста.

Глава 9. Пироги

Пироги открытые

Пирог с творогом

Требуется: 750 г пшеничной муки, 1/2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, соль, 1 стакан молока, 1 ст. л. лимонного сока.

Начинка: 400 г творога, 2 яйца, 1 пакетик ванилина, 1 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Просейте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление и положите в него сахар, сливочное масло, соль и молоко. Вымесите тесто и поместите его на 1 ч в холодильник. Лимонный сок смешайте с сахарной пудрой, поставьте на медленный огонь и варите до загустения, периодически помешивая.

Творог протрите через сито, добавьте в него сырые яйца, ванилин и сахарную пудру. Творожный фарш тщательно перемешайте. Охлажденное тесто раскатайте в пласт, уложите его на смазанный маслом противень, а сверху выложите ровным слоем творожную начинку. Из оставшегося теста скатайте длинные тонкие полосы и положите их поверх пирога в виде решетки. Пирог выпекайте при температуре 200—220°С в течение 25—30 мин.

Когда пирог будет готов, смажьте его решетку приготовленной лимонной помадкой.

Пирог рыбный

Требуется: 250 г муки, 1 стакан сахара, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. рубленых грецких орехов.

Начинка: 1 кг свежей рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 3 головки репчатого лука, 2 яйца, 300 г капусты, 100 г тертого сыра, перец.

Способ приготовления. Сливочное масло размягчите вилкой и соедините с сахаром. Затем добавьте в него яйца и разотрите все добела. Сметану соедините с содой, рублеными грецкими орехами и тщательно перемешайте. Обе массы соедините, всыпьте муку и вымесите. Готовое тесто оставьте на 20 мин.

Свежую рыбу очистите, выпотрошите и обжарьте в растительном масле. Мякоть отделите от костей и пропустите ее через мясорубку вместе с луком. Отдельно сварите яйца и мелко их порубите. Свежую капусту тонко нашинкуйте. Все ингредиенты

соедините, посолите и поперчите. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 см, уложите его на смазанный сливочным маслом противень и слегка приподнимите края. Затем на поверхность теста уложите рыбный фарш, посыпьте его тертым сыром и поставьте пирог в духовку.

То, что добавление лука в начинку для пирогов очень полезно для здоровья человека, уже давно научно доказано. Ученые выяснили, что выделяющиеся из горького лука вещества, называемые фитонцидами, убивают многие микробы, включая туберкулезную палочку, которая под их влиянием погибает через 5 мин.

Пирог с морковью

Требуется: 400 г пшеничной муки, 20 г сухих дрожжей, 4 ст. л. растительного масла, соль, 1 стакан воды, 30 г сливочного масла.

Начинка: 150 г сала, 100 г моркови, 200 г плавленого сыра, пучок петрушки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, перец, 1 ч. л. тертого мускатного ореха.

Способ приготовления. Муку вместе с сухими дрожжами просейте в миску, добавьте соль, растительное масло, воду и размешайте. Полученное тесто вымесите и поместите в смазанную маслом форму, слегка приподняв его края.

Сало мелко порежьте и слегка распустите. Морковь промойте, натрите на крупной терке. Вскипятите воду и опустите в нее на 3 мин душлаг с приготовленной морковью. Зелень порубите. Сыр распустите и смешайте с молоком, салом, яйцами, солью, перцем и тертым мускатным орехом. Затем уложите морковную начинку на тесто и залейте ее сверху приготовленной сырно-молочной смесью. Пирог поместите в разогретую духовку на 40—45 мин.

Пирог с цветной капустой

Требуется: 250 г муки, 130 г творога, 5 ст. л. растительного масла, соль, 1 яйцо, 1/2 ч. л. разрыхлителя для теста, 20 г кулинарного жира.

Начинка: 1 кг цветной капусты, пучок зеленого лука, 100 г сыра, 1 яйцо, перец.

Способ приготовления. Творог пропустите через мясорубку, добавьте растительное масло, соль, яйцо, разрыхлитель и муку. Тесто тщательно вымесите и поместите на 20—30 мин в холодильник.

Капусту вымойте, пробланшируйте в кипятке, а затем обдайте листья холодной водой. Зеленый лук мелко порубите и соедините с капустой. Сыр натрите на терке, посолите, поперчите, добавьте сырое яйцо и тщательно перемешайте. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт и уложите его на смазанную жиром форму. Сверху на нее выложите начинку из капусты и полейте сырно-яичной смесью. Приготовленный пирог поместите в духовку на 45 мин.

Пирог из щавеля и мяса

Требуется: 400 г муки, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 3 ч. л. ванилина, 1/2 ч. л. соды, 20 г сливочного масла.

Начинка: 200 г щавеля, 1 стакан воды, 200 г свежих огурцов, пучок зеленого лука, 400 г мяса, 2 яйца, соль, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром в стойкую пену, добавьте к ним ванилин и соду. Муку просейте и постепенно введите в массу. Полученное тесто вымесите и поместите на 5—10 мин в холодильник. Затем выньте и раскатайте в тонкий пласт. Этот пласт уложите на смазанный маслом противень, слегка приподнимите края и смажьте поверхность яичным желтком.

Листья щавеля тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Затем вскипятите воду, добавьте в нее измельченные листья щавеля и немного поварите. Отдельно сварите яйца и мясо, нашинкуйте зеленый лук и натрите на крупной терке огурцы. Готовые листья щавеля приправьте солью и сахаром, добавьте к ним рубленый лук и огурцы. Затем мелко порежьте яйца и мясо и также соедините с щавелем. Полученный фарш тщательно перемешайте и выложите на раскатанное тесто. Пирог поместите в духовку и выпекайте при температуре 200—240°С в течение 25—30 мин.

> Очень часто при подготовке начинки из капусты для пирога ее необходимо отварить или обдать кипятком. В процессе варки же она обычно темнеет и теряет свой цвет. Чтобы этого не случилось, в момент закипания воды, в которой она варится, следует добавить небольшой кусочек сахара или влить немного молока.

Пирог с рисом и болгарским перцем

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1/2 стакана воды, соль, 20 г сливочного масла.

Начинка: 3 головки репчатого лука, 1 стакан растительного масла, 1 стакан риса, 300 г сладкого болгарского перца, соль, 1 ч. л. молотого черного и красного перца.

Способ приготовления. В слегка подогретую воду добавьте сырые яйца, соль, дрожжи и муку. Все тщательно перемешайте и оставьте тесто бродить. Репчатый лук очистите, мелко порубите и обжарьте в растительном масле. В подсоленной воде сварите рис. Болгарский перец промойте, удалите из него семена и мелко порежьте. Затем соедините лук, рис и перец, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и обжарьте в растительном масле.

Подошедшее мягкое тесто разделите на две части. Одну выложите на смазанную маслом форму и разровняйте по ее поверхности. Затем уложите на нее приготовленный фарш. Из второй части теста скатайте длинные полоски и сложите из них узор на поверхности пирога. Готовое изделие смажьте сливочным маслом и поставьте в духовку на 40—45 мин.

Пирог с земляной грушей

Требуется: 600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 1 яйцо, соль.

Начинка: 200 г земляной груши, 2 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сливок, 50 г сыра.

Способ приготовления. Маргарин измельчите и смешайте с мукой. Дрожжи разотрите с небольшим количеством соли и залейте холодным молоком. Затем, тщательно размешивая массу, постепенно добавьте в нее муку, соединенную с маргарином. Полученное тесто слегка присыпьте мукой и раскатайте в пласт. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом и уложите на нее приготовленный корж. Слегка приподнимите его края и смажьте поверхность сырым яйцом.

Плоды земляной груши очистите, нарежьте ломтиками и припустите в небольшом количестве растительного масла. Как только кусочки плода размякнут, протрите их через сито. Яичные белки взбейте в крепкую пену. Отдельно взбейте сливки. Сыр натрите на терке и смешайте со сливками и белками. К полученной массе добавьте грушевое пюре, тщательно его перемешайте и выложите фарш на тесто. Пирог поместите в разогретую духовку и запеките.

Русские пироги, кулебяки и курники ценятся не только среди жителей нашей страны, но и за ее пределами. Иностранцы, приезжающие в Россию, стремятся попробовать эти народные кушанья, считая их

ни с чем не сравнимыми, а порой и причисляя к самым главным достоинствам русской кухни.

Пирог с начинкой из брюквы

Требуется: 600 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, соль, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. острого томатного соуса, 2 стакана воды, 30 г сливочного масла.

Начинка: 300 г брюквы, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 лимон, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Дрожжи соедините с 1/2 сахара и водой и поставьте на 10 мин в теплое место. В томатный соус добавьте растительное масло, соль, воду и взбейте до загустения. Затем обе массы соедините, добавьте муку и оставьте тесто бродить. Когда тесто подойдет, выложите чуть больше его половины на смазанную маслом формочку и разровняйте по ее поверхности.

Белки отделите от желтков и взбейте их в стойкую пену. С лимона срежьте корочку, слегка подсушите ее в духовом шкафу и измельчите в кофемолке. Плоды брюквы отварите до мягкости и протрите через сито. Затем охладите и соедините с сахаром и размягченным сливочным маслом. Все тщательно перемешайте, поместите на медленный огонь и уварите до загустения. После чего массу охладите и постепенно введите в нее взбитый белок и лимонную цедру. Готовую начинку еще раз тщательно размешайте и выложите на тесто. Из оставшегося теста сделайте какие-либо фигурки и уложите поверх начинки. Пирог поместите в разогретую духовку и запеките до готовности.

Пирог с дыней

Требуется: 600 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, соль, 1 яйцо, 1/2 стакана молока.

Начинка: 600 г дыни, 2 ст. л. сахара, 50 г сахарной пудры, 1/2 стакана клубники и малины (для украшения).

Способ приготовления. Сливочное масло порубите вместе с мукой, добавьте сырое яйцо, молоко и соль. Все тщательно вымесите и оставьте на некоторое время на холоде. Противень смажьте сливочным маслом. Из теста раскатайте пласт и уложите его на подготовленный противень.

Дыню вымойте, срежьте с нее корочку и удалите семена. Затем порежьте мякоть на маленькие ломтики и уложите на тесто. Сверху дыню посыпьте сахарной пудрой. Пирог поместите в духовку и запеките до готовности. Перед подачей украсьте его

несколькими ягодами клубники или малины.

Пирог с повидлом или джемом

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 2 яйца, 10 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара, 30 г кулинарного жира, 20 г сливочного масла.

Начинка: 1/2 стакана густого повидла или джема.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто. Для этого подогрейте воду и размешайте в ней дрожжи, соль, сахар и яйца. Муку просейте и всыпьте в подготовленную опару. Вымесите и оставьте настояться. Противень смажьте жиром.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт и выложите его на противень. Края теста слегка приподнимите и смажьте его поверхность сливочным маслом. Приготовленный пирог поставьте в духовку и запеките. Затем выньте его и смажьте густым повидлом или джемом. Сверху на пирог нанесите узор из полосок теста, смажьте его поверхность взбитым яичным желтком, а затем еще раз поставьте пирог в духовку на 5 мин.

> Желая придать своим пирогам красивый розоватый или золотистый оттенок, их обычно смазывают взбитым яичным желтком или маслом. Если к тому же во взбитый яичный желток добавить щепотку сахара, то корочка изделия приобретет еще более интенсивный оттенок при запекании.

Пирог со свежими ягодами

Требуется: 900 г пшеничной муки, 2 стакана воды, 200 г дрожжей, соль, 3 яйца, 3 стакана сахара, 100 г маргарина.

Начинка: 1 стакан малины, 1 стакан клубники, 1 стакан вишни, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 100 г расплавленного мармелада.

Способ приготовления. В теплой воде разведите дрожжи, соль, половину сахара и яйца. Затем постепенно введите просеянную пшеничную муку, размягченный маргарин и вымесите тесто. Готовое тесто оставьте на 30 мин в холодном месте.

Приготовьте начинку. Промойте клубнику, малину и вишню, а затем просушите на полотенце. Из вишни удалите косточки и пересыпьте небольшим количеством сахара, чтобы она дала сок. Затем сок слейте, а вишню смешайте с остальными ягодами.

Часть теста раскатайте на тонкий пласт, смажьте его сливочным маслом и слегка приподнимите края, чтобы ягодная

начинка не расползалась. Начинку выложите на тесто и присыпьте мукой, смешанной с сахарной пудрой. Из оставшегося теста скатайте полоски и выложите ими узор на поверхности пирога. Готовое изделие поместите в разогретый духовой шкаф и запеките до образования золотистой корочки. Когда пирог будет готов, смажьте его сверху горячим мармеладом.

Пирог со свежими фруктами

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 5 г дрожжей, соль, 1/2 стакана воды.

Начинка: 250 г яблок, 250 г груш, 2 персика, 4 ст. л. сахарной пудры, 10 г желатина.

Способ приготовления. Разведите теплой водой дрожжи, добавьте соль и сахар и тщательно размешайте. Затем опару для теста сцедите через ситечко и введите в нее муку. Вымесите тесто и оставьте его подходить.

Приготовьте начинку. Вымойте яблоки, груши и персики, удалите из них сердцевину и косточки и порежьте на небольшие дольки. Дольки уложите в посуду, пересыпьте сахарной пудрой и оставьте на 3 ч, чтобы фрукты дали сок. В теплой воде замочите желатин и оставьте настаиваться.

Подошедшее тесто еще раз обомните, разделите на две неравные части. Из большей раскатайте пласт размером с противень и уложите на него. Из второго сделайте несколько длинных тонких полос и сплетите из них косички. Затем поверхность тестового пласта посыпьте мукой и уложите на него фрукты, предварительно слив с них сок. Сверху фрукты пересыпьте небольшим количеством муки.

Желатин процедите, смешайте с соком и прокипятите. Затем вылейте это желе на поверхность пирога и уложите на него сверху рисунок из приготовленных косичек. Готовый пирог поместите в разогретую духовку и запеките.

> С древних времен во время длительных плаваний по морям корабельные повара старались периодически готовить морякам пироги с начинкой из цитрусовых плодов: апельсинов, лимонов, грейпфрутов и т. д. Это помогало не только насытить огромную команду, но и уберегало от распространения среди моряков некоторых заболеваний, в том числе и цинги.

Пирог из черники

Требуется: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 5—10 г ванилина, соль.

Начинка: 450 г ягод черники, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 4 ст. л. мармелада, 3 яйца, 6 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. На стол просейте горкой муку, сделайте в ней углубление, в которое положите размягченное сливочное масло, яйцо, ванилин и соль. Тщательно вымесите и поставьте тесто на 1 ч в холодильник.

Приготовьте начинку. Чернику тщательно промойте. Картофельный крахмал смешайте с сахаром и водой, поставьте на медленный огонь и варите до загустения. Затем добавьте в отвар ягоды черники и охладите его.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт, уложите в форму или на противень, а затем поставьте на 20 мин в разогретую духовку. После того как корж будет готов, остудите его и смажьте мармеладом. Сверху на мармелад уложите черничную смесь. После чего смешайте яичные белки с сахарной пудрой и взбейте до образования стойкой пены. Эту белковую массу поместите в кондитерский шприц и нанесите из него рисунок на поверхность пирога. Затем пирог снова поставьте в духовку на 3—5 мин.

Пирог с черешней

Требуется: 150 г пшеничной муки, 200 г сахара, 6 яиц, 100 г миндаля, 1 ч. л. молотой корицы, 4 ст. л. горячей воды, 20 г сливочного масла.

Начинка: 500 г черешни без косточек.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром добела, а белки взбейте в стойкую пену. Миндаль, корицу, муку и желтковую массу залейте теплой водой. Все перемешайте и аккуратно введите в белковую пену. Полученное тесто тщательно вымесите и вылейте в формочку, смазанную сливочным маслом.

Сверху тесто слегка присыпьте мукой и уложите на него черешни без косточек. Сверху все еще раз посыпьте мукой, а затем поставьте пирог в духовку. Выпекайте на слабом огне в течение 20—25 мин.

Пирог с яблоками

Требуется: 250 г муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 2 ст. л. сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Начинка: 1 кг яблок, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яблоки промойте, уложите на смазанный маслом противень и запеките в духовке. Затем немного остудите и протрите через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром. Белки отделите от желтков, взбейте в стойкую пену и введите в яблочное пюре. Массу тщательно перемешайте и выложите на сковороду. Сверху посыпьте ее мукой и оставьте на 5 мин подняться. Затем поместите в духовку и запеките. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу с молоком.

Перед тем как поместить коржи или пироги на противень, его необходимо хорошо смазать. Но в связи с тем, что противень не является теплым, смазке кулинарным жиром или сливочным маслом он поддается плохо, а в результате часть изделия прилипает к нему или пригорает. Чтобы промазать всю поверхность формы или противня, его предварительно необходимо ополоснуть с обратной стороны горячей водой, а затем на лицевую равномерно нанести жир. При таком способе смазки расходуется гораздо меньше продуктов, чем в других случаях.

Яблочные мини-пироги

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 2 яйца, 30 г сливочного масла, сок 1 лимона.

Начинка: 800 г яблок, 1 ч. л. молотой корицы.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и взбейте по отдельности. Из 1/2 муки, теплого молока и дрожжей сделайте опару и оставьте ее на некоторое время подниматься. Затем добавьте оставшуюся муку, желтки и сахар. Полученное тесто вымесите и еще раз оставьте подниматься. Яблоки промойте, удалите из них сердцевину и порежьте небольшими дольками. Эти дольки посыпьте молотой корицей.

Поднявшееся тесто раскатайте в пласты и порежьте на небольшие квадратики. Эти квадратики уложите на смазанный сливочным маслом противень, а на их поверхность выложите приготовленные яблоки. Края каждого квадрата немного приподнимите, смажьте взбитыми белками. Противень с пирогами поставьте в духовку и запекайте в течение 20 мин. Готовое изделие сбрызните лимонным соком и подайте к столу.

Грушевый пирог

Требуется: 1/2 стакана пшеничной муки, 6 ст. л. сахара, 5 яиц, соль, 200 г сухарей, 20 г сливочного масла.

Начинка: 300 г груш, 2 ч. л. молотой корицы или сахарной пудры, 1 стакан малины и клубники (для украшения).

Способ приготовления. Желтки отделите от белков, соедините с сахаром и взбейте до образования стойкой пены. Отдельно взбейте с небольшим количеством соли белки. Муку просейте на желтковую массу и аккуратно перемешайте. Затем введите в тесто взбитые белки и еще раз вымесите. Сухари пропустите через мясорубку. Груши промойте, удалите из них сердцевину и мелко порежьте или натрите на крупной терке.

Приготовленное тесто вылейте в смазанную маслом формочку, посыпьте сверху сухарной крошкой и уложите дольки груш. Затем начинку посыпьте молотой корицей или сахарной пудрой. Разогрейте духовку и поставьте в нее приготовленный пирог. Готовое изделие украсьте ягодами клубники или малины.

Пирог творожно-клубничный

Требуется: 1,5 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 г молотой корицы, 5—7 г ванильного сахара, 3/4 стакана сахара, 4 яйца, 200 г творога, 1/2 стакана изюма.

Начинка: 2 стакана клубники, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите сливочное масло на водяной бане, введите в него молотую корицу, ванильный сахар и яйца. Тщательно все перемешайте. Творог пропустите через мясорубку и разотрите с сахаром. Изюм залейте кипятком и оставьте на 5—7 мин. Затем воду слейте, а изюм добавьте в творог и перемешайте. Обе массы соедините, добавьте к ним муку и вымесите. Готовое тесто должно иметь консистенцию сметаны.

Сковороду смажьте сливочным маслом и вылейте на нее тесто. Пирог поставьте в духовку и запеките до образования золотистой корочки. Клубнику промойте, порежьте и пересыпьте сахарной пудрой. Когда пирог будет почти готов, выньте его, уложите на поверхность клубнику, после чего выпекайте еще в течение 5 мин. мин.

Практически все продукты, содержащие жиры, растительное и сливочное масло, молочные продукты, сало, яичный желток являются высококалорийными и способствуют увеличению веса. Доказано, что по своей калорийности жиры в 2,5 раза превышают белки и углеводы. Это четко видно в следующем сравнении: при сгорании 1 г белка образуется всего 4 калории, а при

сгорании такого же количества жира – 9.

Вишневый пирог

Требуется: 125 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 5—7 г ванилина, 1 лимон, 5 яиц, 1 ч. л. крахмала, 1/2 ч. л. соды, 200 г грецких орехов.

Начинка: 2 стакана вишни, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. С лимона срежьте корочку, подсушите ее в духовке и истолките в порошок. Сливочное масло размягчите и взбейте. Сахар смешайте с ванилином и лимонной цедрой, а затем соедините с маслом. Взбейте яйца. Муку просейте вместе с крахмалом в чашу, соду погасите лимонным соком и введите в ячную массу. Обе массы смешайте. Орехи измельчите и также всыпьте в тесто. Полученное вязкое песочное тесто тщательно вымесите и выложите на смазанный маслом противень.

Вишню промойте холодной водой и немного просушите на полотенце. Затем поверхность теста посыпьте сахарной пудрой и сверху выложите вишню. Пирог поставьте в духовку на 35—40 мин.

Пирог с черникой и ежевикой

Требуется: 700 г пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 200 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, соль.

Начинка: 1 стакан черники, 1 стакан ежевики, 1 ст. л. крахмала, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. 2 яйца взбейте с сахаром. Муку просейте горкой на блюдо, сделайте в центре углубление и влейте в него яичную пену, добавьте размягченное сливочное масло, соль и сметану. Вымесите тесто и поставьте его в холодильник на 30—40 мин.

Чернику и ежевику промойте, а затем просушите на полотенце. Соедините ягоды и пересыпьте их сахарной пудрой, смешанной с крахмалом. Из 1/2 приготовленного теста раскатайте пласт, уложите его на смазанный маслом противень или форму. Края теста слегка приподнимите. На тесто выложите ягоды клубники и черники. Из оставшегося теста раскатайте длинные полосы и скрутите их в жгуты. Эти жгуты уложите поверх ягод в виде закручивающейся спирали и смажьте взбитым яичным белком. Пирог поставьте в духовку и запекайте до образования золотистой корочки.

Пироги и кулебяки довольно долгое время были

одними из основных праздничных блюд на Руси. Их готовили как на большие, так и на маленькие праздники, меняя разве что начинки и украшения. В исторических документах сохранились даже записи о том, что пироги к столу в будние дни подавали с большой крынкой молока, а в праздники – с медовухой и самодельным вином. Иностранцы же, наблюдавшие все это, удивлялись, как русские могут съедать столько много печеного и одновременно выпивать столько алкогольных напитков.

Пироги закрытые

Пирог с начинкой из ветчины

Требуется: 700 г пшеничной муки, 4 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 3/4 стакана молока, 30 г кулинарного жира.

Начинка: 200 г сыра, 200 г ветчины, 3 яйца, 3 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Муку соедините с сахаром и сливочным маслом, добавьте 2 яйца и молоко. Вымесите. Готовое тесто поставьте на 10—15 мин в холодильник. По истечении этого времени тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Один корж уложите на смазанный жиром противень и слегка приподнимите его края.

Сыр натрите на крупной терке. Ветчину пропустите через мясорубку, яйца отварите и мелко порубите. Все ингредиенты смешайте вместе, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Готовую начинку уложите на тесто, накройте вторым коржом и аккуратно защипните края теста нижнего и верхнего пласта. Сверху пирог украсьте фигурками из теста и смажьте взбитым яйцом. Пирог поместите в духовку и запекайте до образования золотистой корочки.

> С пирогами на Руси было связано очень много традиций и обычаев, некоторые из которых сохранились и по сей день. Так, например, любого званого гостя хозяева непременно встречали на пороге дома большим и пышным пирогом, выражая тем самым уважение к нему и искреннюю радость по случаю его посещения.

Пирог слоеный

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 15—20 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г моркови, 400 г капусты, 1 ст. л. пряностей, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Дрожжи разотрите с сахаром и смешайте с водой, сырым яйцом, солью, уксусом и растительным маслом. Затем всыпьте в массу муку и вымесите тесто средней плотности. Приготовленное тесто заверните во влажную салфетку и оставьте на 30 мин. После этого тесто разделите на 8—10

частей и каждую часть раскатайте в пласт. Затем все пласты смажьте растительным маслом и сложите вместе по 3—4 шт., защипнув их края. Полученные толстые коржи еще раз раскатайте в более тонкие.

Приготовьте начинку. Морковь натрите на крупной терке и обжарьте в растительном масле, добавив пряности: мускатный орех, имбирь, корицу. Капусту мелко нашинкуйте, уложите на дуршлаг и поместите на 5 мин в кипящую, слегка подсоленную воду. Затем соедините морковь и капусту и обжарьте.

Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него один из коржей. Еще раз смажьте его растительным маслом и накройте еще одним коржом. На этот корж выложите приготовленную начинку и накройте следующий коржом. Его также смажьте маслом и поверх выложите начинку. Таким образом уложите все коржи, чередуя их с начинкой, защипните края, а затем оставьте пирог на 1 ч для расстойки. Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 240°С, в течение 30 мин.

Пирог с двойной начинкой

Требуется: 50 г дрожжей, 200 г пшеничной муки, 125 г маргарина, 1/2 стакана воды, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Начинка: 1 стакан риса, 250 г моркови, 3 головки репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, 400 г свиного мяса, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления. Разведите в теплой воде дрожжи. Маргарин порубите вместе с мукой и солью, а затем добавьте в дрожжевую жидкость. Вымесите тесто, оставьте его на 30 мин подходить, а затем разделите на 4 части и каждую раскатайте в пласт. Противень или формочку для пирога смажьте сливочным маслом и уложите на нее один из коржей.

Отварите в подсоленной воде рис. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук очистите и спассеруйте в растительном масле до золотистого цвета. Отдельно спассеруйте морковь, а затем соедините ее с луком. Сварите одно яйцо и мелко его порежьте. Мясо отварите и пропустите через мясорубку. Полученный фарш посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. После этого соедините фарш с яйцом и тщательно вымесите.

Морковно-луковую начинку выложите на лежащий на противне корж, накройте его другим, на который, в свою очередь, выложите отварной рис. Опять накройте фарш коржом из теста, на него уложите мясную начинку и накройте оставшимся

пластом. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным белком, украсьте фигурками из теста и запеките.

Приготавливая начинку для пирогов из вареных овощей, не следует класть их в холодную воду, т. к. содержание витамина С при таком способе варки снижается на 20 %, сахара – на 20 %, протеинов – на 15 %, а минеральных солей – на 50 %. Чтобы избежать нежелательных утрат необходимых нам витаминов, следует опускать овощи только в кипящую подсоленную воду.

Пирог с мясной начинкой

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. растительного масла.

Начинка: 400 г мяса, 1 головка чеснока, 2 головки репчатого лука, пучок петрушки, 50 г коньяка, 1 стакан грецких орехов, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте 1 яйцо, соль, растительное масло и муку. Тесто вымесите и оставьте подходить в теплом месте. Мясо отварите в подсоленной воде и пропустите через мясорубку вместе с чесноком и луком. Петрушку промойте холодной водой, мелко порубите и добавьте к мясному фаршу. Затем начинку тщательно перемешайте и заправьте коньяком. Грецкие орехи измельчите в кофемолке.

Противень смажьте сливочным маслом. Подошедшее тесто разделите на две части. Первую выложите на противень и разровняйте по форме, слегка приподняв края. Затем уложите на тесто подготовленную начинку и накройте ее оставшимся тестом. Пирог сверху смажьте взбитым яйцом и посыпьте молотыми орехами. Выпекайте изделие при температуре 220—240°С 25—30 мин.

Не обходилась на Руси без румяных пирогов ни одна свадьба. На подобном празднестве этому изделию отводилось самое почетное место – пирог помещали в центр стола, окружая вокруг иной всевозможной выпечкой. При этом в само кушанье предварительно запекали два небольших предмета: колечко и ядрышко сливы или другого фрукта. Считалось, что тот, кому достанется такой кусок пирога, в котором находится

кольцо, следующим справит свою свадьбу, а если же попадалось ядрышко – следовало ждать пополнения в семье.

Пирог с раковой начинкой

Требуется: 200 г сметаны, 200 г муки, 1 яйцо, 1/4 ч. л. пищевой соды, 50 г сливочного масла.

Начинка: 10—15 раков, 400 г помидоров, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Сметану соедините с мукой и тщательно разотрите. К полученной массе добавьте пищевую соду, яйцо и еще раз вымесите. Приготовленное тесто скатайте в шар и положите в холодильник на 10—20 мин. После этого разделите тесто на две части и раскатайте в пласты.

Раков отварите и разделайте. Отдельно сварите яйца и мелко их порубите. Помидоры промойте и порежьте на маленькие кусочки. Затем мясо раков мелко порубите и соедините с остальными ингредиентами. Начинку посолите и перемешайте. После этого смажьте противень сливочным маслом, уложите на него один пласт, а сверху выложите раковую начинку. Затем накройте пирог вторым коржом, соедините края нижнего и верхнего пластов и поставьте противень в разогретую духовку на 30—40 мин.

Пирог с грибной начинкой

Требуется: 250 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. воды, 3 яйца, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, соль, 3 ст. л. сухарной крошки.

Начинка: 1 кг грибов, 4 головки репчатого лука, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сыра, соль, перец, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Муку порубите с маслом и смешайте с водой, яйцом, солью и лимонной кислотой. Тщательно вымесите тесто и оставьте его на несколько минут. Форму для пирога смажьте сливочным маслом и посыпьте сухарной крошкой. Второе яйцо взбейте в пену.

Грибы тщательно промойте, порежьте и обжарьте в кипящем растительном масле. Лук очистите и мелко порубите. Сыр натрите на крупной терке. Затем все ингредиенты соедините, посолите, поперчите. Тесто разделите на 4 части и раскатайте в пласты. Затем уложите один в подготовленную формочку, нанесите на него тонким слоем часть грибной начинки, потом накройте следующим пластом и т. д. Когда все слои будут

уложены, накройте пирог последним коржом, смажьте его сверху взбитым яйцом, украсьте фигурками из теста и поместите в духовку.

Как известно, дрожжевое тесто довольно капризно и требует к себе особого отношения. В связи с этим до сих пор многие хозяйки считают, что замешивать и настаивать опару для такого теста следует только в полной тишине, т. к. это тесто не любит шума и от него становится некачественным и плохо подходит. Но даже если после соблюдения данного правила опара так и не увеличилась в объеме, необходимо слегка подогреть ее или добавить немного свежих дрожжей. В этом случае и тесто быстрее поднимется, и изделия из него получатся более пышными и воздушными.

Пирог с «Зеленой» начинкой

Требуется: 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль, 200 г маргарина, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 30 г кулинарного жира.

Начинка: 2 сосиски, 300 г капусты, пучок петрушки, 6—7 крупных листьев щавеля, 3 яйца, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Яйцо взбейте в крепкую пену с небольшим количеством соли, а затем влейте в воду, добавьте к ней лимонную кислоту и еще раз взбейте. Муку просейте на стол горкой, сделайте в ней углубление и положите в него рубленый маргарин и приготовленную яичную жидкость. Затем все тщательно перемешайте, скатайте из теста шар и оставьте его в холодном месте на 10—20 мин.

Сосиски измельчите вилкой. Отварите и мелко порубите яйца. Промойте и порежьте зелень петрушки и листья щавеля. На сковороде разогрейте растительное масло и слегка обжарьте в нем щавель. Капусту нашинкуйте, уложите на душлаг и опустите в нем на 5—10 мин в кипящую воду.

Приготовленное тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму смажьте жиром, уложите на нее один корж, на него слоями положите капусту, сосиски, обжаренные листья щавеля, яйца и зелень петрушки. Сверху начинку накройте оставшимся коржом и поставьте пирог в духовку.

В любую начинку из овощей непременно добавляется спассерованный или свежий лук, как основной из ингредиентов, улучшающий вкус. Но не

многим известно, что лук не только великолепен по своим вкусовым качествам, но и содержит точно такое же количество железа, как и обычная морковь – 0,8 %, но при этом в нем гораздо больше сахара, чем во многих сортах арбузов.

Пирог с сыром и орехами

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 1 л молока, 20 г дрожжей, 4 ст. л. воды, 50 г сливочного масла.

Начинка: 450 г сыра, 4 яйца, 1 стакан грецких орехов, соль.

Способ приготовления. Молоко слегка подогрейте и разведите в нем дрожжи. Затем добавьте в него муку и воду и взбейте массу до однородного состояния. Вымешенное тесто оставьте в теплом месте на 30 мин. Сыр натрите на крупной терке, яйца отварите и порубите. Грецкие орехи измельчите и соедините с сырной массой и яйцом.

Подошедшее тесто разделите на две части и раскатайте каждую на лепешки. Противень смажьте сливочным маслом и выложите на него ровным слоем сырную начинку. Затем накройте пирог оставшимся коржиком, сверху посыпьте тертым сыром и поместите пирог в разогретый духовой шкаф.

Пирог с грушево-абрикосовой начинкой

Требуется: 600 г пшеничной муки, 200 г сахара, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 г питьевой соды.

Начинка: 300 г груш, 200 г абрикосов, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Сливочное масло размягчите ложкой, смешайте его с сахаром и яйцами и тщательно разотрите. Затем добавьте сметану, соль и питьевую соду, постепенно вмешайте муку. Тесто вымесите и оставьте на 20 мин.

Приготовьте начинку. Промойте груши и абрикосы, удалите из них семена и косточки и порежьте небольшими дольками. Затем засыпьте сахарной пудрой и оставьте, чтобы фрукты дали сок. Тесто разделите на две части и раскатайте каждую в пласт. Смажьте противень сливочным маслом и уложите на него один из коржей. С фруктов слейте сок и выложите их на тесто. Сверху накройте оставшимся коржиком, смажьте взбитым желтком и поставьте в разогретый духовой шкаф. Запеките до образования золотистой корочки.

До сегодняшнего времени сохранился обычай

встречать молодых в новом доме большим пирогом с солью. От этого пирога жених и невеста отламывали по одному куску, по размеру которого судили о том, кто будет в доме хозяином.

Пирог с вишней

Требуется: 200 г пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ч. л. пищевой соды, 50 г сливочного масла.

Начинка: 2 стакана вишни, 200 г сахара.

Способ приготовления. Сметану соедините с мукой, пищевой содой, 1 яйцом и тщательно разотрите. Полученное тесто вымесите, разделите на две части и раскатайте в пласты. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него один из коржей. Вишню промойте, просушите на полотенце, а затем выложите на корж. Сверху посыпьте ее сахаром и накройте оставшимся коржом. Пирог смажьте взбитым яйцом и запеките до образования золотистой корочки.

Пирог со сладкой начинкой

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 1/4 ч. л. соды.

Начинка: 3 стакана малины, 1 ст. л. крахмала, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 стакан сливок.

Способ приготовления. Сливочное масло размягчите ложкой. В воде растворите 1/2 сахара, 2 яйца и постепенно соедините эту массу со сливочным маслом. Муку просейте вместе с содой и соедините с маслом. Быстро вымесите тесто, разделите его на две части. Малину промойте и пересыпьте сахарной пудрой, смешанной с крахмалом. Сливки взбейте с оставшимся сахаром.

Затем одну часть теста уложите на смазанную маслом форму, сверху выложите сладкую начинку, а затем накройте пирог оставшимся тестом. Взбейте в крепкую пену яйцо и смажьте им пирог. Разогрейте духовку и поставьте в нее форму с пирогом. Запеките до образования золотистой корочки. Готовое изделие смажьте сверху взбитыми сливками и украсьте свежими ягодами малины.

Для некоторых видов пирогов тесто приходится делать очень крутым, что осложняет его раскатывание. В этом случае вместо обычной скалки следует использовать бутылку, наполненную холодной водой. Это позволит гораздо быстрее справиться с

неподатливым тестом и сократит количество времени на его подготовку к выпечке.

Пирог с начинкой из творога и малины

Требуется: 800 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соды, соль, 2 ст. л. сметаны.

Начинка: 5 ст. л. сливок, 2 стакана малины, 100 г творога, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Сливочное масло изрубите вместе с мукой, добавьте сахар, яйцо, сметану, соду и соль и тщательно вымесите. Готовое тесто поместите на 10—15 мин в холодильник.

Творог пропустите через мясорубку или протрите сквозь сито. Сливки соедините с сахарной пудрой и взбейте. Малину промойте и разотрите в пюре. Затем соедините творог, взбитые сливки и ягоду, тщательно перемешайте. Охлажденное тесто разделите на две части и приготовьте из них коржи. Противень смажьте сливочным маслом, уложите на него один корж, слегка приподнимая его края, сверху выложите и разровняйте творожно-малиновую начинку, а затем накройте ее оставшимся коржиком. Приготовленный пирог смажьте сверху яйцом и запеките в духовке. Готовое изделие украсьте рисунком из взбитых сливок или свежей ягоды.

Обычный репчатый лук, очень часто используемый для приготовления начинки для пирогов, известен человечеству уже более 4 тысяч лет. При этом его очень рано стали использовать не только как один из видов пряностей, но и как лекарственное средство. Еще ученые древности приписывали этому продукту всемогущее свойство, а именно – наличие волшебных веществ, избавляющих от болезней, придающих сил и могущества, пробуждающих храбрость и т. д. В те времена считалось, что воины, часто добавляющие в пищу лук, являются не только самыми энергичными, но и наиболее храбрыми из всего войска.

Пирог с начинкой из сухофруктов

Требуется: 800 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль.

Начинка: 1 стакан изюма, 1 стакан кураги, 5 г ванилина, 4 ст. л. сахарной пудры, 30 г кулинарного жира, 1/2 стакана

растопленного шоколада.

Способ приготовления. За 30 мин до замеса теста растворите дрожжи с 1/2 сахара в небольшом количестве теплой воды. Соль и оставшийся сахар растворите в молоке, а затем процедите эту массу через сито. В отдельную посуду просейте муку горкой, сделайте в ней углубление, влейте подготовленное молоко и дрожжи и вымесите тесто. Перед окончанием замеса добавьте в него растопленное сливочное масло.

Вскипятите воду и залейте ею изюм и курагу на 10 мин. Затем воду слейте, а сухофрукты пропустите через мясорубку. В полученное пюре добавьте сахарную пудру, ванилин и тщательно перемешайте. Подошедшее тесто разделите на три части. Одну выложите на смазанную жиром формочку и разровняйте, слегка приподнимая его края. Затем покройте это тесто тонким, ровным слоем начинки из сухофруктов. Поверх нее выложите еще одну часть теста, разровняйте его и смажьте оставшейся начинкой. После чего пирог накройте оставшимся тестом, разровняйте края, чтобы начинка не просачивалась, и поместите в разогретую духовку. Когда изделие будет готово, смажьте его сверху растопленным шоколадом.

> Любое песочное тесто требует очень быстрой переработки и использования, так как оно моментально становится теплым и начинает липнуть к рукам, что заметно усложняет приготовление печеных изделий. Кроме того, долго вылежанное песочное тесто перестает быть рассыпчатым и выпечка из него получается некачественной.

Пирог с начинкой из экзотических фруктов

Требуется: 200 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 200 г маргарина, 30 г кулинарного жира.

Начинка: 3 плода киви, 5 апельсинов, 4 банана, 30—40 г кокосовой стружки, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана сливок, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 стакан зерен гранатового плода.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплой воде. Муку порубите с маргарином и введите в дрожжевую жидкость. Замесите тесто, разделите его на две части и раскатайте каждую в пласт. Форму смажьте жиром и поместите на нее один пласт, слегка приподняв его края.

Сливки соедините с сахарной пудрой и взбейте. Киви очистите и натрите на крупной терке. Апельсины очистите и разделите на дольки, бананы порежьте кружочками. Все фрукты

соедините вместе, уложите на тесто в формочку и посыпьте сахаром и кокосовой стружкой. Сверху накройте их вторым коржиком и поместите пирог в духовку. Готовое изделие смажьте взбитыми сливками и украсьте кусочками фруктов или посыпьте зернами гранатового плода.

Для того чтобы начинка из свежих фруктов не пропитывала выделяющимся из нее соком сам корж, ягоды для нее предварительно следует вымыть, затем обсушить на полотенце и обвалять в муке. В этом случае вся влага будет впитываться в муку и пироги не будут сыроватыми и не пропеченными внутри. Если же начинка состоит из пюре каких-либо сочных ягод, то в него следует добавить небольшое количество крахмала, что даст тот же самый результат.

Пироги со сложной начинкой (курник, кулебяка)

Кулебяка с рыбной начинкой

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана воды или молока, 40 г дрожжей, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла, 30 г кулинарного жира.

Начинка: 1 кг свежей рыбы, 3 головки репчатого лука, 1/3 стакана сухарной крошки, перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. В слегка подогретой воде или молоке растворите дрожжи, сахар и соль. Пшеничную муку просейте, всыпьте в приготовленную жидкость и замесите тесто. После того как оно приобретет нужную консистенцию, вмешайте в него растительное масло и еще раз вымесите. Готовое тесто оставьте в теплом месте для брожения на 3 ч. В течение этого времени несколько раз делайте обминку, чтобы увеличить объем теста.

Приготовьте начинку. Очистите и разделайте рыбу, обжарьте ее в растительном масле и пропустите через мясорубку. Очистите лук и также пропустите его через мясорубку и спассеруйте в масле. Затем рыбный фарш соедините с приготовленным луком и сухарной крошкой, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Готовое тесто разрежьте на несколько кусков и оставьте подниматься. Затем раскатайте его продолговатыми пластами и на всю длину выложите приготовленную начинку. Края кулебяки аккуратно защипните. Готовое изделие уложите на смазанный жиром противень, смажьте яйцом и украсьте сверху тонкими полосками из теста. Духовку разогрейте до 220°С и выпекайте пирог в течение 30—40 мин.

> Приготавливая тесто для пирогов или блинов, совсем не обязательно брать только сливочное масло или маргарин, поскольку именно эти ингредиенты указаны в рецепте. Эти два продукта довольно хорошо взаимозаменяемы, т. к. содержат одинаковое количество жиров и белка, кроме того, схожи по усвояемости организмом и обладают практически одинаковой пищевой ценностью.

Кулебяка с начинкой из моркови, яблок и капусты

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. воды, 2 яйца, соль.

Начинка: 100 г моркови, 200 г яблок, 300 г свежей капусты, перец, соль.

Способ приготовления. Соль и лимонную кислоту растворите в воде. Добавьте в эту жидкость сырые яйца и муку и замесите густое тесто. Вымешивайте его в течение 20 мин, а затем оставьте для набухания клейковины в теплом месте на 20—30 мин. Через каждые 8—10 мин делайте обминку.

Сливочное масло размягчите и порубите с мукой. Приготовленное тесто раскатайте в один большой пласт, уложите на него ровным слоем часть сливочного масла и заверните в несколько слоев. Затем это тесто вновь раскатайте и уложите на него еще одну часть масла. Этот пласт также сложите вчетверо и оставьте на 20 мин в прохладном месте. По истечении этого времени снова раскатайте, смажьте оставшимся маслом, сложите вдвое и сделайте лепешку необходимой величины.

Приготовьте начинку. Яблоки и морковь тщательно промойте, морковь очистите, из яблок вырежите сердцевину. Натрите продукты на крупной терке. Капусту мелко нашинкуйте и соедините с яблоками и морковью. Начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Из раскатанной ранее лепешки вырежите две длинные полосы одинаковой ширины. Противень смочите водой, уложите на него одну из полос и на ее середину выложите ровным слоем фарш. Затем накройте второй полосой и аккуратно слепите их края. Готовое изделие смажьте взбитым яйцом, украсьте фигурками в виде полумесяцев, звезд, рыбок и т. д. Чтобы на тесте при выпечке не образовалось пузырей и начинка как следует пропеклась, проколите его поверхность в некоторых местах вилкой, а только затем поместите кулебяку в духовку.

На сегодняшний день создано огромное количество рецептов приготовления пирогов, кулебяк и курников. Но кулинары постоянно вносят в эти рецепты что-то новое и ранее не используемое, а уж о том, что сами пироги претерпели существенное изменение за время своего существования, и говорить не приходится. Один только курник из праздничного пирога превратился в настоящий торт, который ранее он только лишь заменял. Именно он и считается прародителем самих тортов.

Кулебяка с многослойной начинкой

Требуется: 800 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, соль, 1 ч. л. лимонной кислоты, 5 г ванилина, 4 ст. л. воды, 6 яиц, 1 стакан молока, 1 ст. л. топленого масла, 20 г дрожжей, сало (для смазки).

Начинка: 1/2 стакана риса, 3 головки репчатого лука, 1/2 кг свежей рыбы, 4 яйца.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, добавьте к ней соль, лимонную кислоту, 3 яйца, немного воды и замесите. Полученное тесто обминайте в течение 15 мин и поставьте в холодильник. Сливочное масло размягчите и смешайте с ванилином. Охлажденное тесто раскатайте в большой пласт и смажьте маслом, затем сверните все углы к середине и еще раз раскатайте. Полученный пласт оставьте на 5 мин, а затем снова смажьте маслом, сверните в 2—3 раза и вновь раскатайте. Накройте тесто влажной салфеткой и оставьте для набухания клейковины на некоторое время.

Для прослойки между начинками испеките блинчики. Для этого замесите тесто консистенции густой сметаны из 1 стакана муки, молока, топленого масла, 2 яиц и разведенных в теплой воде дрожжей. Сковороду как следует прогрейте, смажьте салом и выпеките блинчики.

Для приготовления фарша порубите вареные яйца. Отдельно приготовьте рассыпчатый рис, а затем смешайте его с рубленым яйцом. Свежую рыбу почистите, выпотрошите и отварите. После этого отделите мякоть от костей и пропустите ее через мясорубку вместе с репчатым луком.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт и вырежите из него две длинные полосы шириной 10—15 см. Противень смочите водой, уложите на него одну из полос, а на нее выложите несколько блинчиков. Поверх блинчиков уложите ровным слоем начинку из риса и яиц. Снова накройте все блинчиками, на них выложите рыбный фарш и также накройте его блинами. Готовую кулебяку сверху покройте оставшимся полоскообразным коржиком, аккуратно защипните края нижнего и верхнего пластов и украсьте изделие фигурками из теста.

Готовую кулебяку смажьте взбитым яйцом, проткните вилкой в нескольких местах и поместите в разогретый духовой шкаф.

Многие хозяйки по привычке добавляют в тесто лимонную кислоту, не совсем зная о ее свойствах и необходимости в том или ином продукте, используемом для приготовления данного блюда. Ароматизатором лимонная кислота не является, т. к. не имеет никакого запаха, но зато обладает кисловатым вкусом,

необходимым для того, чтобы усилить, оттенить вкусовые качества продукта или же слегка дополнить их. В связи с этим лимонную кислоту с легкостью можно заменять любыми другими добавками, обладающими похожими качествами и свойствами.

Кулебяка с колбасной начинкой

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 5 яйца, 200 г сливочного масла, соль, 1/2 стакана воды, 3 ст. л. растительного масла, сало (для смазки).

Начинка: 1/2 стакана гречки, 800 г колбасы или сосисок, 3 головки репчатого лука, 1/2 стакана растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. В молоке размешайте 3 яичных желтка, дрожжи и соль, а затем постепенно вмешайте муку и оставьте опару в теплом месте подниматься. Сливочное масло размягчите и также введите в тесто, когда оно достаточно поднимется. Снова поставьте подходить, периодически делая обминку.

В небольшое количество теплой воды влейте растительное масло, добавьте 2 сырых яйца, соль, 1 стакан муки и тщательно все перемешайте. Получившееся блинное тесто должно иметь консистенцию сметаны. Сковороду смажьте салом и как следует прокалите. Затем выпеките тонкие блинчики и промажьте их размягченным сливочным маслом.

После этого приготовьте фарш. Колбасу или сосиски порежьте кружочками и обжарьте на растительном масле. Затем пропустите все через мясорубку вместе с зеленью укропа. Лук очистите, порубите и спассеруйте в масле. В подсоленной воде сварите рассыпчатую гречневую кашу. Затем колбасный фарш разделите на две равные части и смешайте первую часть с луком, а вторую – с гречкой.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт и вырежите из него две длинные широкие полосы. Одну из полос уложите на смоченный водой противень и накройте несколькими блинчиками. Сверху на блинчики выложите фарш с колбасой и зеленью и вновь покройте слоем блинчиков. На них уложите оставшуюся начинку из гречки и накройте вторым коржиком из теста. Края кулебяки защипните так, чтобы ее форма стала похожей на большой продолговатый батон. Противень с изделием поместите в духовку и запеките до появления розоватого оттенка.

Курник свадебный

Требуется: 200 г муки, 1 стакан молока, соль, 3 ст. л. сахара, 3 яйца, 1/3 ч. л. пищевой соды, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1/4 стакана риса, 60 г сливочного масла, 1/2 кг куриного мяса, 1 яйцо, 150 г свежих грибов, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Молоко разделите на две части и одну слегка подогрейте. В теплом молоке размешайте соль, 2 ст. л. сахара, соду, 2 яйца и муку. Затем тонкой струйкой всыпьте 1/2 муки и замесите тесто. Подготовленную массу слегка охладите, соедините со сметаной и растительным маслом и окончательно вымесите. Полученное тесто разделите на две части и раскатайте в лепешки.

Замесите тесто для блинов. Смешайте оставшуюся муку, яйцо, 1 ст. л. сахара, половину молока и соль. Полученное тесто тщательно перемешайте и выпеките из него блинчики.

Приготовьте начинки. Для первой отварите из риса рассыпчатую кашу. Зелень петрушки промойте, яйцо сварите и все мелко порубите, соедините с рисом, заправьте сливочным маслом и посолите.

Для второй начинки отварите куриное мясо и мелко его порежьте. Затем 1 ч. л. муки обжарьте в 2 ст. л. растопленного сливочного масла, влейте немного бульона и потушите в этой массе отваренную мякоть курицы.

Для третьей начинки тщательно промойте свежие грибы, порежьте их, обжарьте в масле и заправьте тем же соусом, в котором тушилась курица.

После этого уложите на лепешку из теста слой выпеченных блинчиков, на них – куриную начинку, снова блинчики, грибную начинку и т. д. Верхний слой сделайте с рисовой начинкой и накройте второй лепешкой из теста, предварительно сделав в ней четыре разреза. Края обеих лепешек из теста защипните у основания и срежьте лишнее тесто. Из этих обрезков сделайте украшения в виде цветов и уложите сверху на курник. Готовое изделие смажьте яйцом, проколите в нескольких местах вилкой и поставьте в духовку.

Очень часто для улучшения аромата печных изделий в тесто добавляется ванилин. Вырабатывается это вещество из плода тропической орхидеи, напоминающего по своему внешнему виду стручок, внутри которого находятся ароматные семена. Этот плод в недозрелом состоянии ферментируют и сушат. Используя же этот продукт при выпечке, следует

помнить, что переизбыток ванилина способен придать выпечке кисловатый привкус и излишне резкий запах.

Курник слоеный

Требуется: 400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 20 г меланжа, 1 г лимонной кислоты, 2 ст. л. сахара, соль, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла.

Начинка: 150 г мякоти курицы, 150 г свежих белых грибов, 100 г петушиных гребешков, 2 яйца, 60 г сливочного масла, пучок зелени, перец, соль.

Способ приготовления. В воде растворите соль и лимонную кислоту, добавьте яйца и муку и замесите тесто. Оставьте его подниматься на 30 мин, а после этого вмешайте в него размягченное сливочное масло. Чтобы масло равномерно распределилось по всему тесту, раскатайте его в пласт, смажьте и сложите вчетверо, затем снова раскатайте – и так несколько раз, до тех пор, пока тесто не станет полностью однородным. После этого тесто оберните во влажную салфетку и поставьте на холод.

Из 1 стакана муки, молока, 1 яйца, соли, сахара и растительного масла замесите тесто для блинов, дайте ему немного настояться, а затем выпеките тонкие блинчики.

Приготовьте фарш. Для этого в подсоленной воде отварите мякоть курицы, соедините с растопленным на водяной бане сливочным маслом и слегка обжарьте. Отдельно сварите рисовую кашу, яйца и петушиные гребешки. Затем яйца и гребешки порубите и соедините с рисовой кашей. Измельчите зелень. Свежие белые грибы промойте холодной водой, порежьте и поджарьте на сливочном масле. Когда грибы будут полностью готовы, соедините их с рубленой зеленью и поперчите.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт и вырежите из него лепешки разного размера. На маленькую лепешку положите несколько блинчиков, а на них ровным слоем выложите фарши из куриной мякоти, грибов и риса, перекладывая их блинами. После этого края нижней лепешки смажьте сливочным маслом, курник накройте второй лепешкой и слепите их вместе. Поверхность изделия смажьте яйцом, украсьте фигурками из этого же теста. Противень смочите водой, аккуратно перенесите на него пирог и поставьте его в духовку.

Для того чтобы каждый раз перед выпечкой не отвлекаться на приготовление и измельчение различных пряностей, можно заранее сделать различные смеси и

хранить их в закрытых сосудах. Так, например, толченый мускатный орех можно соединить с молотой корицей, соль – с порошковыми пряностями, а ванилин – с лимонной кислотой.

Курник с творожно-фруктовой начинкой

Требуется: 400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сахара, соль, 50 г сливочного маргарина, 40 г меланжа, 15 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 2—3 г ванилина, 3 яйца, 2 стакана молока, сода, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Начинка: 150 г творога, 3 ст. л. сливок, 2 ст. л. сахара, 1 персик, 3 киви, 2 банана.

Способ приготовления. В теплой воде разведите дрожжи и меланж, добавьте соль и сахар, а затем постепенно всыпьте 2/3 приготовленной муки. Тщательно все перемешайте и оставьте на 30 мин расстояться в теплом месте. Сливочный маргарин размягчите, разотрите с ванилином и способом раскатывания вмешайте в тесто. Готовое тесто заверните во влажную салфетку и оставьте на некоторое время.

Творог пропустите через мясорубку, а затем смешайте с сахаром и сливками. Персик тщательно промойте, удалите из него косточку и порежьте мелкими кусочками. Киви и бананы очистите и натрите на крупной терке. Затем соедините кусочки фруктов с творогом и тщательно перемешайте.

Сырые яйца разотрите в теплом молоке, добавьте соль, немного сахара и соды, осторожно всыпьте оставшуюся муку. Тесто размешайте венчиком так, чтобы в нем не было комочков, а затем добавьте в него лимонную кислоту. Еще раз тщательно перемешайте и выпеките тонкие блинчики.

Из приготовленного ранее теста раскатайте два одинаковых пласта. Форму для выпечки смажьте небольшим количеством сливочного масла и уложите на нее один из пластов, слегка приподняв его края. Сверху на него положите 2—3 блинчика, на них – немного начинки из творога и фруктов. Затем снова слой блинчиков, начинки и т. д. Последний слой начинки накройте оставшимся тестовым пластом, соедините его края с краями нижней лепешки и аккуратно их защипните. Готовое изделие сверху украсьте фигурками из теста, смажьте взбитым желтком и выпекайте в духовке до образования золотистой корочки.

Великий русский писатель Н. В. Гоголь очень любил всевозможные печеные изделия. Довольно часто их же он и описывал в своих произведениях. Например, в его

текстах очень часто можно встретить упоминание о варениках, самолепных пельменях и пирожках, а также начиненных мясными и овощными начинками пирогах.

Курник с начинкой из шпрот

Требуется: 900 г муки, 4 стакана молока, 6 яиц, 60 г дрожжей, 40 г размягченного сливочного масла, 50 г сливочного маргарина, соль, 5 ст. л. сахара, 100 г сливок, сало (для смазки).

Начинка: 200—250 г шпрот, 150 г творога, 3 ст. л. сливок, 2 головки репчатого лука.

Способ приготовления. Подогрейте 1 стакан молока, разведите в нем 30 г дрожжей, соль, 2 ст. л. сахара и 3 яйца, а затем примешайте 1/3 часть просеянной муки. Тесто вымесите, постепенно вводя в него размягченное сливочное масло, а потом оставьте расстояться.

Замесите тесто для блинов. Для этого отделите белки от желтков и взбейте их в стойкую пену по отдельности: белки – с солью, а желтки – с сахаром. В теплом молоке растворите оставшиеся дрожжи и столовый маргарин, а затем примешайте муку. Тесту дайте немного подняться, после чего посолите его, влейте растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Все аккуратно перемешайте, тонкой струйкой вливая сливки. Готовое тесто вымесите и поставьте в теплое место на 20—30 мин. Когда оно немного поднимется, раскалите сковороду, смажьте ее салом и выпеките блинчики.

Со шпрот слейте жидкость и разомните их вилкой до образования однородной массы. Творог пропустите через мясорубку или протрите сквозь сито, добавьте сливки и соль, а затем соедините со шпротами. Лук почистите, мелко порубите и также введите в начинку.

Приготовленное тесто разделите на две части и каждую из них раскатайте в пласт. Противень сбрызните водой, уложите на него одну лепешку, накройте ее парой блинчиков, а сверху уложите ровным слоем часть творожно-шпротной начинки. Снова накройте блинчиками и намажьте начинкой – и так до тех пор, пока не кончится начинка. Сверху накройте курник вторым пластом, соедините его края с краями нижней лепешки, тщательно их защипывая, и поместите изделие в духовку.

Кулебяка с двойной начинкой

Требуется: 900 г муки, 1 стакан молока, 60 г дрожжей, 2 яйца, соль, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан воды, 4 ст. л. сахара,

свиное сало (для смазки).

Начинка: 1/2 кг соленой сельди, 3 головки репчатого лука, 1/2 кг сушеных грибов, 200 г свежих помидоров, 1 яйцо.

Способ приготовления. В теплом молоке тщательно размешайте 1/2 дрожжей и яйца, добавьте соль и немного растительного масла, а затем процедите через несколько слоев марли. После этого в опару всыпьте тонкой струйкой 2 стакана муки, все размешайте и поместите в теплое место подниматься. Через каждые 5 мин делайте обминку.

Подогрейте небольшое количество воды, при постоянном помешивании всыпьте в нее дрожжи, соль, сахар и муку. Все тщательно перемешайте и влейте немного горячей воды. Смажьте свиным салом сковороду и быстро выпеките блинчик, пока тесто не осело.

Приготовьте начинку. Разделайте селедку и пропустите ее мякоть через мясорубку. Очистите и мелко порубите лук. Сушеные грибы залейте на 5—7 мин кипятком, а затем мелко порежьте. Отварите яйцо, порубите его. Помидоры промойте и порежьте маленькими дольками. Затем смешайте фарш селедки с луком, а сушеные грибы – с яйцом и помидорными дольками.

Подошедшее тесто разделите на две равные части, скатайте из каждой части по шарику и раскатайте их в лепешку. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него один из коржей. Сверху поместите два блинчика, а на них – начинку из селедки. После этого накройте начинку несколькими блинчиками, на которые, в свою очередь, уложите начинку из грибов. Сверху начинку накройте оставшимися блинами и лепешкой. Затем соедините края нижнего и верхнего коржей и аккуратно защипните. Готовое изделие проткните в нескольких местах вилкой и поместите в разогретую духовку.

> Приготавливая начинку для пирога из дыни, следует выбирать для этой цели только самые спелые и сладкие плоды. Для того чтобы определить степень спелости дыни, необходимо нажать на плод с противоположной стороны стебля: если он поддается нажиму, значит, дыня спелая. Кроме того, следует помнить, что качественные плоды всегда имеют толстый стебель.

Кулебяка с начинкой из копченого мяса, сыра и орехов

Требуется: 1/2 кг муки, 15 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, соль, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 3 ст. л. растительного масла, 30 г

сливочного масла.

Начинка: 200 г копченого мяса, 100 г сыра, 1 стакан грецких орехов, 4 ст. л. сливок, 3 яйца, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разотрите с сахаром, солью и 1 яйцом, а затем введите в теплое молоко. Тщательно перемешайте, заправьте растительным маслом и добавьте муку, чтобы получилось густое тесто. В течение 10 мин делайте обминку, а после этого оставьте подниматься.

Копченое мясо пропустите через мясорубку, сыр натрите на крупной терке, яйца отварите и порубите, а орехи измельчите в кофемолке. Все ингредиенты соедините, заправьте сливками и посолите.

Тесто разделите на две равные части и приготовьте из него две вытянутые лепешки. Затем вырежите из них полосы шириной 5—7 см и слегка присыпьте их мукой. Противень смажьте сливочным маслом, уложите на него одну из полос, а на нее ровным слоем выложите начинку из мяса, сыра и орехов. Накройте начинку второй полосой и соедините края нижнего и верхнего пластов теста. Из теста вылепите любые фигурки, которыми украсьте кулебяку, смажьте все взбитым яйцом и поместите в духовку.

Приготавливая блины для курника, хозяйки всегда старались сделать их как можно воздушнее и вкуснее, ведь от этого во многом зависел вкус самого пирога. Лучшим средством достижения этой цели считалось добавление в тесто для блинов по отдельности взбитых белков и желтков. При этом желтки непременно взбивали с небольшим количеством сахара, что позволяло увеличить яичную массу втрое, а белки предварительно охлаждали.

Курник с начинкой из томатных консервов и колбасы

Требуется: 800 г муки, 30 г сливочного масла, соль, 40 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 3 ст. л. воды, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. растительного масла, 6 ст. л. воды, 2 ст. л. сливок, 30 г кулинарного жира.

Начинка: 500—700 г консервированных томатов, 100 г колбасы, соль.

Способ приготовления. Из 1/2 дрожжей, соли, 3 ст. л. молока, растительного масла и 2 стаканов муки приготовьте опару и оставьте ее в теплом месте подходить. Через каждые 5 мин делайте обминку. Готовое тесто разделите на две части и

раскатайте их в одинаковые лепешки.

Замесите тесто для блинов. Для этого 1/2 стакана молока соедините со сливочным маслом и прокипятите. Затем добавьте 1 стакан муки, тщательно размешайте и остудите. Оставшиеся дрожжи разведите теплой водой и также оставьте подходить. Белки отделите от желтков и взбейте все по отдельности в стойкую пену. Когда опара остынет, а дрожжи подойдут, соедините все вместе, добавьте еще стакан муки, растертые с сахаром желтки, соль и 1/2 стакана теплого молока. Тщательно перемешайте и поместите на 30 мин в теплое место. После этого введите в тесто взбитые белки и сразу же приступайте к выпечке блинов.

Приготовьте начинку. Колбасу порежьте большими кусками и отварите в подсоленной воде. Консервы откройте, слейте с них жидкость и измельчите вилкой. Оба фарша смешайте. Противень смажьте жиром и уложите на него одну из лепешек. Поверх нее уложите несколько блинчиков, часть начинки, опять блинчики, а за ними начинку. Таким образом уложите все блины с начинкой, сверху все накройте второй лепешкой и соедините ее края с краями нижней. Курник проткните в некоторых местах вилкой и поместите в духовку. Готовое изделие сверху смажьте сливками и украсьте целыми кусочками консервированной рыбы.

> Замесив дрожжевое тесто для блинов, ни в коем случае не следует мешать его после того, как оно подойдет, иначе блины получатся не пышными и плохо будут сниматься со сковороды. Лучше сразу же приступить к выпечке, стараясь как можно меньше размешивать тесто половником, которым вы его зачерпываете.

Глава 10. Рулеты

Рулет с маком

Требуется: 400 г муки, 25 г дрожжей, 150 г сливочного масла, 140 г меланжа, 100 г сахара, соль, 100 г мака, 1/2 стакана грецких орехов, 1 стакан воды, 150 г шоколада.

Способ приготовления. Сахар тщательно разотрите с меланжем. Воду слегка подогрейте и добавьте в нее дрожжи, соль и подготовленную яичную смесь. Затем все тщательно перемешайте и оставьте опару в теплом месте на 20—30 мин. Муку просейте горкой, добавьте к ней сливочное масло и тщательно порубите. Обе массы соедините и вымесите тесто.

Грецкие орехи измельчите в кофемолке. Мед растопите на паровой бане и соедините с 2 ст. л. сахара. Маковые семена промойте и отварите в кипящей воде. Затем воду слейте, а мак соедините с медом и ореховой крошкой. Плитку шоколада натрите на крупной терке, добавьте 30 г сливочного масла и растопите на водяной бане.

Готовое тесто раскатайте в тонкий прямоугольный пласт, уложите на него ровным слоем начинку из мака и сверните тесто в рулет. Противень слегка смочите водой, уложите на него изделие и поместите в разогретую духовку. Как только рулет зарумянится, смажьте его взбитым яйцом и выпекайте еще 5—7 мин. Готовое изделие переложите на тарелочку и полейте растопленным шоколадом.

> Если для приготовления ячной начинки для рулета требуются вареные яйца, можно использовать и те, скорлупа которых слегка треснута. Чтобы яичная жидкость при варке не вытекала, яйцо следует опускать сразу же в кипящую, сильно подсоленную воду.

Рулет с морковной начинкой

Требуется: 600 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан воды, соль, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны.

Начинка: 1/2 кг моркови, 4 головки репчатого лука, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. 2 сырых яйца поместите в миску, слегка посолите и взбейте в стойкую пену. Муку просейте в чашу горкой, сделайте в ней углубление, положите в него взбитые яйца и воду, а затем тщательно размешайте. Готовое тесто оберните во влажную салфетку и оставьте на 5—10 мин. После этого раскатайте в пласт и уложите его на смазанный сливочным маслом противень. Сверху корж также смажьте маслом.

Приготовьте начинку. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Лук очистите, мелко порежьте и слегка обжарьте на сливочном масле. Затем соедините тертую морковь и лук и выложите полученную начинку на подготовленный корж. Тесто сверните в рулет, смажьте сверху взбитым яйцом и выпекайте в духовке до образования золотистой корочки. Готовое изделие к столу подайте со сметаной.

Рулет с начинкой из раков

Требуется: 700 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан кислого молока, 1 ч. л. лимонной цедры, соль, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока, 3—5 веточек укропа.

Начинка: 1 кг раков, 5 яиц, 15 г тмина, 1 стакан сливок, 1 ч. л. семян укропа, 1 ч. л. муки, соль.

Способ приготовления. 2 яйца разотрите с сахаром. Кислое молоко смешайте с растительным маслом, лимонной цедрой и мукой, а затем постепенно введите во взбитую яичную массу. Замесите тесто, дайте ему немного постоять и раскатайте в пласт. Противень смажьте маслом, поместите на него подготовленный пласт и запеките.

Вскипятите воду и положите в нее семена укропа, тмин, соль и тщательно промытых раков. Прокипятите 7 мин, а затем выньте раков из отвара, охладите и разделайте. Мясо остудите и мелко порежьте. На разогретой сковороде растопите сливочное масло, а когда оно закипит, всыпьте небольшое количество муки. Постоянно помешивая, обжарьте муку до красноватого оттенка, разведите ее сливками и заправьте мясо раков. Яйца отварите, мелко порежьте и также соедините с начинкой.

На готовый, немного остывший корж нанесите ровным слоем приготовленную начинку и заверните его рулетом. Готовое изделие украсьте рисунком из майонеза и веточками молодого укропа. Перед подачей к столу порежьте на порционные куски и слегка сбрызните лимонным соком.

Одним из наиболее распространенных видов рулетов на Руси были рулеты с начинкой из красной и заморской икры. Такие изделия подавали к столу не часто, а лишь в моменты приезда дорогих гостей. В будние же дни рулеты чаще всего делали с начинкой из листьев щавеля, крапивы или капусты. По этой причине в народе рулеты называли «зелеными».

Рулет слоеный с капустой

Требуется: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 г сливок, 50 г сливочного масла.

Начинка: 1 кг капусты, соль, 3 головки репчатого лука, 1 ч. л. молотого черного перца, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Из муки, яйца и сливок приготовьте тесто. Тщательно его вымесите, раскатайте в пласт и смажьте размягченным сливочным маслом. Затем сверните пласт в несколько слоев и еще раз раскатайте. Эту процедуру проделайте несколько раз, до тех пор, пока тесто не станет пластичным.

Приготовьте начинку. Лук очистите и мелко порежьте. С капусты снимите верхние листья и мелко нашинкуйте ее. Затем посыпьте солью, пожмите руками и оставьте на некоторое время, чтобы капуста дала сок. Сливочное масло растопите, добавьте в него сахар и прокипятите до появления коричневатого оттенка. Затем добавьте подготовленный лук, отжатую капусту и молотый черный перец. Все тщательно перемешайте и обжарьте.

Готовое тесто раскатайте в пласт, смажьте сливочным маслом и выложите на поверхность приготовленную начинку. Затем сверните пласт в рулет, проткните в некоторых местах вилкой и выпекайте в духовке до образования золотистой корочки.

> Используя для прослойки или посыпки рулета молотые грецкие орехи, следует предварительно выбирать только те, что имеют светлую скорлупу. В этом случае удастся избежать горьковатых ядер, делающих всю выпечку не слишком ароматной и вкусной.

Рулет с начинкой из баклажанов

Требуется: 400 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 г сливочного маргарина, 4 ст. л. воды, 30 г сливочного масла.

Начинка: 300 г баклажанов, 1 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан риса, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Из муки, маргарина, яиц и воды замесите тесто, дайте ему немного настояться, а затем раскатайте в пласт. Противень смажьте маслом, уложите на него приготовленный пласт и запеките до образования золотистой корочки.

Рис отварите в подсоленной воде и заправьте небольшим количеством сливочного масла, чтобы он не склеивался. С баклажанов срежьте кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Полученную массу потушите в сливочном масле с добавлением сахара и смешайте с рассыпчатым рисом. Затем уложите ее ровным слоем на выпеченный пласт и сверните его рулетом.

Рулет с вареньем

Требуется: 250 г муки, 4 яйца, 1 стакан сахара, соль, 1 ч. л. соды, 1/2 стакана варенья, 1 стакан сахарной пудры, 4 ст. л. воды.

Способ приготовления. Яйца тщательно разотрите с сахаром и постепенно соедините с мукой. В полученное жидкое тесто добавьте соль и гашеную соду. Тщательно все перемешайте и вылейте тесто в смазанную сливочным маслом формочку или противень. Запеките. В кастрюле растворите 1/2 сахарной пудры теплой водой и уварите до загустения, постоянно помешивая.

Готовый горячий корж смажьте любым вареньем и сразу же сверните рулетом. Сверху изделие покройте глазурью и посыпьте сахарной пудрой.

Рулет воздушный

Требуется: 150 г муки, 4 яйца, 3 ст. л. воды, 1/2 стакана сахара, 30 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. лимонной цедры, 15 г желатина, 1/2 стакана сливок, 1 стакан йогурта, 1 ст. л. ликера, 50 г песочного печенья, 150 г шоколада.

Способ приготовления. Яйца залейте горячей водой и постепенно введите в массу сахар. Взбейте все до кремообразного состояния. Муку просейте и перемешайте с крахмалом, разрыхлителем и лимонной цедрой. После чего обе массы соедините и замесите тесто. На смазанный маслом противень уложите лист бумаги и на него выложите приготовленное тесто, разровняйте его, а затем поместите в разогретую духовку на 10 мин.

Готовый корж снимите с противня и переложите на полотенце. После чего слегка сбрызните его сверху водой, при помощи полотенца сверните корж рулетом и оставьте остывать.

Желатин замочите в теплой воде, а сливки тщательно взбейте. Йогурт соедините с ликером и постепенно введите в сливочную массу. Песочное печенье измельчите в крошку и добавьте в крем. Желатин сцедите и также введите в начинку. Плитку шоколада натрите на крупной терке. Остывший рулет вновь аккуратно разверните, смажьте приготовленным кремом и опять закатайте. Готовое изделие украсьте сверху взбитыми сливками и тертым шоколадом и поместите в холодильник на 3 ч.

> В муке содержится до 75 % крахмала, 0,2 % клетчатки, около 15 % азотистых веществ и всего 1 % жира. При этом даже такое маленькое количество жира в муке способно сделать изделие неприятным на вкус и запах.

Рулет с черничными ягодами

Требуется: 350 г пшеничной муки, 80 г сахара, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г изюма, 20 г дрожжей, 1/2 стакана воды.

Начинка: 450 г черники, 1 ст. л. крахмала, 4 ст. л. мармелада, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 7 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Воду слегка подогрейте и растворите в ней дрожжи, соль и яйца. В опару добавьте сахар и муку и оставьте в теплом месте подходить. Изюм переберите, поместите в глубокую посуду, залейте кипятком и накройте крышкой. Когда тесто подойдет, вмешайте в него размягченное сливочное маслом и изюм, предварительно слив с него воду. Тесто поставьте еще на 20 мин, а затем раскатайте в пласт, уложите на смазанный маслом противень и запеките.

Приготовьте начинку. Чернику промойте. Картофельный крахмал растворите в воде, постепенно вводя в эту массу сахар. После чего поместите крахмальную жидкость на медленный огонь и уварите до загустения. Затем добавьте в отвар ягоды черники, тщательно все размешайте и оставьте остывать. Белки соедините с сахарной пудрой и взбейте в стойкую густую пену.

Готовый, остывший корж смажьте мармеладом, сверху уложите черничную смесь и накройте все частью белковой массы. Затем рулет аккуратно сверните и украсьте рисунком из оставшегося взбитого белка, поместив его в кондитерский мешок.

> Используя для приготовления рулета яйца, хозяйки чаще всего определяют их необходимое количество весом, указанным в рецепте. Но при этом следует помнить, что вес одного яйца может достигать от 40 до 60 г, следовательно, расход яиц необходимо исчислять по весу меланжа, а не целых яиц.

Бисквитный рулет с ягодной начинкой

Требуется: 800 г пшеничной муки, 2 стакана сахара, 3 яйца, 5 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. какао-порошка.

Начинка: 1,5 стакана ягод малины, клубники и красной смородины.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, в центре сделайте углубление и поместите в него яичную массу, растертую с половиной сахара. Вымесите тесто. Противень смажьте сливочным маслом, уложите на него тонкую бумагу, а на нее – ровным слоем тесто. Противень поставьте в разогретую духовку и выпекайте корж в течение 10 мин.

Сливки смешайте с оставшимся сахаром и взбейте до образования кремообразной массы. Какао-порошок перемешайте с 1 ст. л. сахарной пудры. Ягоды клубники, малины и красной смородины помойте и просушите на полотенце. Готовый корж аккуратно снимите с бумаги, смажьте взбитыми сливками и выложите на них ягоду. Затем корж осторожно сверните рулетом и посыпьте сверху сахарной пудрой, смешанной с какао.

Рулет фруктовый

Требуется: 1/2 кг муки, 15 яиц, 2 стакана сахара, 30 г сливочного масла.

Начинка: 1/2 кг мандаринов, 4 киви, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан сливок, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. Затем добавьте в желтковую массу половину сахара и тщательно разотрите, чтобы масса увеличилась в объеме в два раза. Белки охладите и взбейте в стойкую пену. Обе массы смешайте и, постоянно помешивая, всыпьте в них просеянную муку. Тесто тщательно размешайте, чтобы в нем не было комочков. На противень уложите лист пергаментной бумаги, смажьте его сливочным маслом и выложите приготовленное тесто. Противень поставьте в духовку на 10 мин. Готовый корж снимите с бумаги и охладите.

Приготовьте начинку. Мандарины очистите, разделите на дольки и мелко порежьте. Полученную массу пересыпьте сахарной пудрой и оставьте на некоторое время. Плоды киви очистите и натрите на крупной терке. Грецкие орехи измельчите в кофемолке. Сливки смешайте с сахаром и взбейте до кремообразной массы. Затем остывший корж пропитайте подслащенной водой, чтобы он не ломался, уложите на него ровным слоем начинку из мандаринов и киви и сверните его рулетом. Готовое изделие покройте кремом из взбитых сливок и посыпьте молотыми грецкими орехами.

> Перед тем как взбивать сливки, например для смазывания ими готового рулета, их следует предварительно охладить, поскольку теплые молочные продукты после взбивания превращаются в масло, а не в крем. Если же сливки и в этом случае плохо поддаются взбиванию, то их следует вылить на шелковое сито, через которое стечет вся лишняя влага, а сами сливки останутся. Затем гущу опять переложить в посуду и продолжить взбивание.

Рулет «Шедевр»

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 10 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 300 г сметаны, 1/2 стакана сливок.

Начинка: 1 кг сухарей, 1 стакан грецких орехов, 1 лимон, 50 г изюма, 1 ч. л. корицы, 1/2 стакана мака, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Из 1/2 стакана муки и дрожжей сделайте опару и поставьте ее в теплое место бродить. Затем добавьте в нее оставшуюся муку, сахар и тщательно размешайте. Сливочное масло размягчите, а затем вмешайте в опару вместе с сметаной. Готовое тесто поместите на 30 мин в холодное место, после чего разделите на 2 части и раскатайте каждую в тонкий пласт. Оба пласта поочередно выпеките на смазанном сливочным маслом противне и пропитайте сливками.

Приготовьте начинки. Сухари истолките. С лимона срежьте корочку, слегка подсушите ее в духовке и тоже истолките. Из мякоти лимона выжмите сок. Грецкие орехи измельчите в кофемолке, полученную крошку соедините с 1/2 сахара и сухарной крошки, изюмом, корицей, небольшим количеством лимонного сока и цедрой. Полученную начинку уложите ровным слоем на один из выпеченных пластов.

Для второй начинки смешайте вместе оставшиеся панировочные сухари, сахар, лимонный сок и цедру, добавьте к этой массе отваренный в кипятке мак и тщательно все перемешайте. Затем уложите эту начинку на второй корж, а его поместите на первый. Выступающие края коржей срежьте и сверните их вместе рулетом. После этого смажьте изделие сверху сливочным маслом, уложите на посыпанный мукой противень и еще немного подержите в духовке.

> В некоторых российских губерниях довольно долгое время сохранялся предсвадебный обычай, связанный с рулетами. С их помощью свахи проверяли умения и таланты своей будущей невестки. Они приносили в дом девушки два вида теста, в каждом из которых не хватало какого-либо компонента, от чего при выпечке оно становилось жестким, и просили невестку приготовить из этих коржей многослойный рулет. Задача эта была достаточно сложной, поскольку девушке необходимо было не только добавить в тесто недостающие компоненты, но и суметь приготовить из него многослойный рулет, который бы пришелся по вкусу матери жениха.

Рулет «Неженка»

Требуется: 300 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. уксуса, соль, 1 стакан воды, 1 ст. л. топленого масла. *Начинка:* 6 яиц, 120 г сахара, 1/2 кг яблок, 1/2 стакана муки, 1 пакетик ванилина, 2 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. лимонной цедры, 100 мл рома.

Способ приготовления. Муку порубите вместе со сливочным маслом, добавьте в нее уксус, яйцо и немного теплой подсоленной воды. Вымесите тесто, раскатайте его в пласт и смажьте сверху топленым сливочным маслом. Противень смажьте, уложите на него приготовленный пласт и запеките до образования золотистой корочки.

Приготовьте бисквитную массу. Яйца соедините с сахаром, мукой и лимонным соком. Тщательно все перемешайте, наполните массой кондитерский шприц и отсадите из него на лежащую на противне смазанную маслом бумагу 10 бугорков. Яблоки разрежьте на 4 части каждое, удалите сердцевину и порежьте дольки пополам. Эти кусочки поместите в центр каждой пирамидки и поставьте в духовку до образования тонкой корочки. Из оставшегося сахара, воды, ванилина, лимонного сока, цедры и рома сварите сахарный сироп.

На выпеченный ранее пласт равномерно уложите запеченные бугорки с яблоками и сверните корж рулетом. Готовое изделие пропитайте сахарным сиропом и украсьте оставшимися пирамидками и кусочками яблок.

Рулет «Оригинальный»

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 200 г гусиного жира, 3 ст. л. сахара, соль, 4 яйца, 150 г вина, 8 ст. л. меда, 20 г сливочного масла.

Начинка: 1 стакан грецких орехов, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванилина, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. гвоздики и лимонной цедры, 1,5 стакана ягод вишни и черешни.

Способ приготовления. Отварите 3 яйца, мелко их порубите. Муку просейте в высокую посуду горкой, сделайте в центре углубление и поместите в него гусиный жир, сахар, яйцо, вино, рубленые отварные яйца и мед. Полученное тесто средней консистенции тщательно размешайте и раскатайте в пласт на присыпанной мукой поверхности. Противень смажьте сливочным маслом, уложите на него пласт и запеките в разогретой духовке.

Приготовьте начинку. Измельчите в кофемолке грецкие орехи и смешайте полученную крошку с сахарной пудрой, ванилином, гвоздикой и тертой лимонной цедрой. Начинку перемешайте и нанесите ровным слоем на выпеченный корж. Сверху уложите промытые и высушенные ягоды вишни и черешни, посыпьте их сахаром, а затем скатайте пласт рулетом. Готовое изделие вновь поместите на противень, смажьте яйцом, дайте расстояться и запекайте в духовке 5 мин.

> Перед замешиванием любого теста необходимо как следует просеять муку, чтобы она обогатилась кислородом. Это сделает изделие более пышным и мягким. При этом, соединяя муку с жидкостью, следует вливать ее в муку, а не наоборот, иначе образуются комочки.

Рулет с дольками яблок

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 пачки маргарина, 1/2 стакана воды, 1/2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахарной пудры, 4 ст. л. сахара, 1/2 стакана сливок.

Начинка: 1/2 кг яблок, 1 стакан сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, 1 пакет кокосовой стружки.

Способ приготовления. Из муки, яйца, маргарина, воды, уксуса и сахарной пудры замесите тесто, дайте ему немного расстояться и раскатайте в пласт. Духовку разогрейте, противень смажьте сливочным маслом и выпеките приготовленный пласт. Сливки соедините с сахаром и взбейте в крем.

Приготовьте начинку. Яблоки тщательно промойте и удалите из них сердцевину. Затем порежьте каждое на 8—10 частей и сложите в высокую кастрюлю. Засыпьте сверху сахаром, влейте немного воды и уварите, постоянно помешивая, до тех пор, пока дольки не разварятся. Готовую начинку охладите и ароматизируйте лимонной кислотой. Затем нанесите яблочное пюре ровным слоем на выпеченный корж, сверните его рулетом, украсьте сверху взбитыми сливками и посыпьте кокосовой стружкой.

Для того чтобы рулет или другое изделие получилось мягким, пышным и хорошо пропеченным, вокруг любого пирога на противне следует оставить немного пустого места. А в результате и пирог не пригорает, и золотистая корочка на нем образовывается равномерно.

Рулет из бисквитного теста с персиковым вареньем

Требуется: 300 г муки, 8 яиц, 1 стакан сахара, 4 ст. л. сахарной пудры, 30 г сливочного масла.

Начинка: 1 стакан персикового варенья.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. Желтки соедините с сахаром, разотрите добела и смешайте с мукой. Отдельно взбейте в пену белки и введите их в тесто, тщательно размешивая. На противень уложите лист бумаги, смажьте его маслом и выложите на него ровным слоем приготовленное тесто. Выпеките корж. Не давая ему остыть, смажьте персиковым вареньем и сверните рулетом. Сверху готовое изделие посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из готового печенья

Требуется: 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 ст. л. какао-порошка, 300 г песочного печенья, 1 пакетик ванилина, 1 ст. л. рома, 1 стакан грецких орехов.

Способ приготовления. Грецкие орехи измельчите в кофемолке. Сливочное масло разотрите с сахарной пудрой и яйцом. Песочное печенье измельчите в крошку и смешайте с орехами, какао, ванилином и ромом. Обе массы соедините, тщательно перемешайте и выложите ровным слоем на пергаментную бумагу. Затем аккуратно сверните с ее помощью тесто рулетом и поместите готовое изделие на холод. Через 2 ч бумагу удалите, а рулет посыпьте сверху сахарной пудрой.

Рулет с шоколадной начинкой

Требуется: 250 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ч. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 стакана воды, 30 г топленого масла.

Начинка: 100 г шоколада, 1 стакан грецких орехов, 1 пакетик ванилина, 30 г кокосовой стружки.

Способ приготовления. В теплую воду влейте растительное масло и лимонный сок, добавьте соль, яйцо, а затем тонкой струйкой всыпьте просеянную муку. Полученное тесто вымесите в течение 5 мин, а затем раскатайте из него корж, смажьте его топленным маслом и выпеките в разогретой духовке.

Плитку шоколада натрите на крупной терке и растопите на водяной бане. Грецкие орехи измельчите в кофемолке и смешайте с шоколадом и ванилином. Этой начинкой смажьте корж и сверните его рулетом. Сверху также смажьте изделие шоколадом и посыпьте цветной кокосовой стружкой.

> Для того чтобы сделать рулеты более хрустящими, за 5 мин до конца выпечки необходимо смазать их слегка взбитыми сливками или размягченным сливочным маслом. Это поможет сделать корочку не только хрустящей, но еще и очень красивой по цвету.

Рулет с банановой начинкой

Требуется: 400 г муки, 5 яиц, соль, 1 ч. л. соды, 20 г сливочного масла.

Начинка: 4 банана, 1 плод граната, 2 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. ореховой крошки, 1/2 стакана растопленного шоколада.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и взбейте по отдельности в стойкую пену. Затем аккуратно соедините обе массы и перемешайте. Муку смешайте с солью, содой и сливочным маслом, а потом введите в нее яичную массу. Тесто тщательно перемешайте и оставьте на 20 мин в прохладном месте. Затем раскатайте в тонкий пласт и выпеките корж.

Бананы очистите, порежьте колечками и разомните вилкой. Полученную массу посыпьте сахарной пудрой и перемешайте. Плод граната также очистите от кожицы и пленок и разделите на зерна. На готовый корж уложите ровным слоем банановую массу и посыпьте ее сверху гранатовыми зернами. Корж скатайте рулетом, смажьте сверху растопленным шоколадом и посыпьте ореховой крошкой.

> Изготавливая рулет из дрожжевого теста, необходимо постоянно смачивать руки и поверхность стола растительным маслом, чтобы тесто не прилипало. А перенося корж на противень, осторожно наматывать его на также смазанную маслом скалку, чтобы корж не вытягивался и не обвисал в местах соприкосновения с руками.

Рулет с рисовой начинкой

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 30 г сливочного масла, зелень укропа (для украшения).

Начинка: 100 г сыра, 3 головки репчатого лука, 1/2 стакана риса, 100 г колбасы, 100 г моркови, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Яйца взбейте в стойкую пену, введите в них сахар, лимонную кислоту и муку. Тесто тщательно размешайте и выложите на смазанный сливочным маслом противень. Выпеките корж.

Сыр натрите на терке. В подсоленной воде отварите рис. Через мясорубку пропустите колбасу. Лук очистите, мелко порубите и обжарьте на сливочном масле до золотистой корочки. Морковь промойте, натрите на крупной терке и также спассеруйте в сливочном масле. Все ингредиенты соедините и уложите начинку на выпеченный корж. Сверните его рулетом, посыпьте тертым сыром и поместите в духовку на несколько минут, чтобы сыр слегка расплавился. Готовое изделие украсьте зеленью или цветами из отварной моркови.

Глава 11. Крендели, бублики и баранки

Крендельки к чаю и кофе

Требуется: 1 кг муки, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100—125 г сливочного масла или маргарина, 3/4 ч. л. соли, 300 г дрожжей, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, затем всыпьте половину муки и поставьте опару. Когда опара увеличится в объеме вдвое, положите соль, яичные желтки, предварительно расстертые добела с сахаром, и лимонную цедру, натертую на терке. После этого массу перемешайте, всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто. Затем прибавьте растопленное сливочное масло или маргарин и вымесите тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды.

После этого тесто слегка посыпьте мукой, накройте и поставьте в теплое место для подъема. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложите его на доску, посыпьте мукой и сформуйте маленькие крендельки. Затем смажьте их маслом, посыпьте сахаром и поставьте в духовку на 10—12 мин.

Крендели на воде

Требуется: 1 кг муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли, 450 г воды, 15 г тмина.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом густой консистенции. Для этого воду (80 % от всей нормы) немного подогрейте и растворите в ней дрожжи. Затем всыпьте муку (1/2 названного количества). Опару посыпьте мукой, накройте тканью или крышкой и поставьте для брожения на 3—4 ч.

Готовое тесто разделите на кусочки весом по 60 г, слегка сбрызните водой и раскатайте в жгут длиной 30 см с утолщенной серединой. Затем этот жгут заверните в виде кренделя и положите на противень, смазанный топленым сливочным маслом. Дайте неполную расстойку. После этого опустите крендели в соленую кипящую воду и нагревайте до тех пор, пока они не всплывут.

Выньте крендели шумовкой, дайте стечь воде, положив их на сито. Затем уложите их на противень, смажьте поверхность небольшим количеством сливочного масла, посыпьте тмином и выпекайте в духовке, разогретой до 230°С, до появления румяной корочки.

Для оформления бубликов и баранок могут применяться различные посыпки: фрукты, шоколадная крошка, сахарный песок или сахарная пудра, толченые орехи и многое другое. Миндальная и ореховая посыпки готовятся измельчением орехов на терке или ножом и просеиванием на ситах с ячейками разного диаметра. Сырыми орехами посыпают изделия до выпечки, жареными – после выпечки и глазирования.

Крендель «Московский»

Требуется: 3 стакана муки, 3 ст. л. сахарного песка, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 15 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 1 ч. л. сахарной пудры для посыпки.

Способ приготовления. Молоко немного подогрейте, затем в него добавьте дрожжи, немного сахара и муки и поставьте опару. После того как опара хорошо выбродит, добавьте в нее остальные продукты. Все хорошо перемешайте и добавьте оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность перемешивания с мукой – 10—15 мин, температура замешенного теста должна быть 28—30°С.

Консистенция теста должна быть густой, чтобы при выпечке форма кренделя сохранилась. Во время брожения сделайте две обминки. При разделке тесто закатайте в жгут с утолщенной серединой, а затем, уложив на листы, сформуйте из них крендель. После расстойки крендель дважды смажьте яйцом и затем выпекайте. Поверхность готового кренделя посыпьте сахарной пудрой.

> Миндаль можно предварительно очистить от оболочек, затем измельчить, просеять, обжарить или подкрасить в разные цвета. Иногда посыпку готовят из миндаля, нарезанного в длину тонкими ломтиками или разрезанного пополам; такой миндаль жарят или окрашивают.

Крендель «Особый»

Требуется: 1 кг муки, 1,5 стакана молока или воды, 100 г сливочного масла или маргарина, 2—3 яйца, 1/2 стакана сахара, 3/4 ч. л. соли, 30 г дрожжей, 100 г изюма.

Способ приготовления. В посуду для теста влейте предварительно подогретое молоко или воду, растворите в нем дрожжи и, помешивая, всыпьте 1/2 взятой муки. Затем массу хорошо вымесите, чтобы не было комочков, и накройте посуду полотенцем или салфеткой, поставьте в теплое место.

Когда опара подойдет, положите в нее соль, сахарный песок, разогретое масло или маргарин, яйца и размешайте. Затем добавьте остальную муку и изюм, предварительно промытый и ошпаренный кипятком, и тщательно вымешивайте до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды.

После этого посуду с тестом снова накройте и вторично поставьте в теплое место для подъема. После того как тесто увеличится в объеме вдвое, выложите его на доску, посыпанную мукой, и разделайте крендель. Оставьте его для подъема на 20 мин, после чего смажьте растопленным сливочным маслом или взбитым яйцом, сверху посыпьте небольшим количеством сахарного песка и поставьте в духовой шкаф на 10—15 мин для выпечки.

Сахарная посыпка представляет собой сахарную пудру или песок. Красивую посыпку приготавливают из сахарного песка с крупными кристаллами. Часть сахара окрашивают в желтый цвет, часть – в красный, зеленый, оранжевый. Затем дают сахару подсохнуть и перемешивают. При отсутствии сахара с крупными кристаллами можно раздробить кусковой сахар и отсеять кусочки приблизительно одинакового размера. Такую же посыпку можно приготовить из цветной ароматизированной помады, которую необходимо для этого уварить до более густой консистенции и после охлаждения протереть сквозь сито.

Крендель с маком

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1/2 стакана сахара, 150 г меда, 100—125 г сливочного масла или маргарина, 3/4 ч. л. соли, 25 г дрожжей, 300 г мака, 3/4 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, всыпьте половину муки, добавьте 1 ст. л. сахара и поставьте опару. После того как опара заметно увеличится в объеме, добавьте соль, яйца, взбитые с сахаром до образования белой устойчивой пены, оставшуюся муку и замесите тесто. Затем растопите сливочное масло или маргарин, добавьте в тесто и вымесите его так, чтобы оно отставало от рук и от стенок посуды.

Отдельно приготовьте мак. Положите его в кастрюлю и залейте кипящей водой. Затем плотно закройте крышкой и дайте постоять на столе в течение 30—40 мин. После чего слейте всю воду, слегка отожмите мак и разотрите его в ступке или миске, постепенно по 1 ст. л. прибавляя мед, чтобы получилась масса, по консистенции напоминающая не очень густое повидло.

Эту массу добавьте в тесто и тщательно перемешайте. Готовое тесто выложите на разделочную доску, посыпьте мукой и сформуйте крендель. Уложите его на противень, смазанный сливочным маслом, а сверху посыпьте сахарной пудрой. Затем поставьте в нагретую духовку и выпекайте до появления золотистой корочки 15—20 мин.

Мучная посыпка готовится следующим образом: пшеничную муку (300 г), сахар (200 г), сливочное масло (100 г) и 1 яйцо соединяют, разминают и перетирают до образования крошки. Если продукты теплые и посыпка получается липкой, ее охлаждают или добавляют немного муки.

Бублики к чаю или кофе

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан сахара, 100—200 г сливочного масла или маргарина, 1—2 яйца, 8 ст. л. воды или сметаны, 1/4 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Размягчите маргарин или сливочное масло. Отдельно в воде растворите сахар, добавьте яйца и все перемешайте. Затем эту смесь небольшими порциями соедините с маслом. В последнюю очередь добавьте муку, предварительно смешанную с содой. Тесто с мукой следует замешивать очень быстро, в течение 1 мин, так как сода образует углекислый газ, который при длительном перемешивании улетучивается.

Сдобное пресное тесто разделайте в виде небольших шариков, которые раскатайте на посыпанной мукой разделочной доске до толщины 1 см. Затем в середине лепешек сделайте круглый вырез специальной выемкой. Полученные таким образом бублики небольшими партиями опускайте в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут.

Затем откиньте их на дуршлаг, чтобы стекла вся вода. Когда бублики немного подсохнут, уложите их на противень, слегка присыпанный мукой, и выпекайте в духовом шкафу до готовности.

> Очень часто для приготовления различных кондитерских изделий, в частности, баранок и куличей, нужно отделять желтки от белков. Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон: белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Бублики по-восточному

Требуется: 700 г муки, 200 г воды или молока, 1 ч. л. соли, 5 яиц, 1 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. молотого имбиря.

Способ приготовления. Из муки, яиц и подсоленной теплой воды замесите не очень крутое тесто. Затем добавьте в него перец и имбирь и тщательно перемешайте. Разделайте тесто на небольшие кусочки весом по 100 г, затем руками сформуйте бублики: сначала раскатайте их в тонкий жгут, а после этого сформуйте в круг, а края защипните.

Подготовленные бублики опустите в кипящую подсоленную воду и варите в течение 5 мин. Затем откиньте на дуршлаг и немного подсушите, разложив на салфетке. По истечении 1—2 ч бублики разложите на противне, смазанном растительным маслом, и выпекайте в духовке до тех пор, пока они не приобретут желто-коричневый оттенок.

Баранки «Ореховые»

Требуется: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. ванилина, 200 г молотого ядра грецкого ореха.

Способ приготовления. Молоко слегка подогрейте в небольшой кастрюле, а затем всыпьте туда сахар и размешайте до полного его растворения. Дрожжи разведите в сладком молоке, добавьте предварительно растопленный маргарин, соль, молотые ядра грецкого ореха, ванилин и размешайте. После этого постепенно добавьте муку и замесите тесто.

На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте из готового теста толстый жгут, который разрежьте на кусочки весом по 200 г. Из них сформуйте шарики, в середине которых проделайте небольшое отверстие и раскатывайте руками до тех пор, пока баранки не приобретут круглую крученую форму. После этого дайте им подойти в течение 25—30 мин, а затем уложите на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте до тех пор, пока поверхность баранок не приобретет коричневатый оттенок.

> Замешивая тесто для кренделей, не высыпайте муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и тщательно перемешивайте.

Сдобные крендели

Требуется: 1/2 кг муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 80 г сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 5 ст. л. крупно сеченного миндаля, 1/4 ч. л. соли, ванилин на кончике ножа, 1 лимон.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром до образования белой крепкой пены. Затем добавьте растопленное сливочное масло, ванилин, тертую лимонную цедру, муку, соль и замесите тесто. После этого дайте ему расстояться в течение 1 ч. Из готового теста сформуйте одинаковые мелкие крендельки, смажьте их поверхность взбитыми белками, посыпьте миндальной крошкой и выпекайте в духовке до готовности.

> Если вдруг по какой-то причине вы недосолили тесто, это можно легко исправить. В недосоленное тесто влейте соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько промесите.

Медовые баранки

Требуется: 2 стакана муки, 60 г топленого масла, 5 ст. л. молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 200 г миндаля или ядер орехов, 200 г сахара, 1/4 ч. л. ванилина, 50 г меда.

Способ приготовления. В слегка подогретое молоко добавьте дрожжи, соль и яйцо и размешайте до полного растворения. Затем добавьте топленое масло и муку и замесите тесто, из которого руками сформуйте небольшие баранки. Уложите их на противень и дайте расстояться. Затем выпекайте баранки в духовке 25—30 мин. За 15 мин до готовности глазируйте медом.

> Железные листы или противни, на которых выпекаются сдобные крендели и бублики, лучше не смазывать животными и растительными жирами, поскольку в сдобном тесте содержится большое количество масла, которое при выпекании плавится, тем самым не давая изделиям прилипнуть к противню. Лучше слегка намочить их холодной водой или чуть присыпать мукой.

Глава 12. Сдоба (булочки, плюшки, рогалики, круассаны)

Булочки сдобные

Требуется: 800 г муки, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 200 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Муку просейте, 1/2 часть муки смешайте с теплым молоком, добавьте дрожжи, размешайте до получения густой однородной массы. Поставьте опару в теплое место на 15 мин, чтобы она поднялась. В отдельной посуде растопите масло, всыпьте в него сахар, взбитые яйца, смесь перемешайте. Затем всыпьте постепенно, постоянно растирая, чтобы не было комочков, 1 стакан муки, ванилин. Полученную массу соедините с опарой, всыпьте оставшуюся муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам и стенкам посуды.

Готовое тесто разделите на небольшие кусочки весом 20—30 г, из каждого кусочка скатайте шарик. Сдобная булочка будет состоять из четырех шариков. На противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, положите по три шарика таким образом, чтобы получился треугольник, а сверху на получившийся треугольник поместите четвертый шарик. На 15—20 мин оставьте булочки для расстойки, затем смажьте сверху желтком. Выпекайте булочки в горячей духовке при температуре 200—220°С в течение 25—30 мин.

> Граф Александр Меншиков не очень любил сладости, но, по замечаниям современников и историков, никогда не мог устоять перед соблазном отведать ярмарочного калача или сдобной булки.

Булочки с курагой

Требуется: 800 г муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 250 г кураги, 1/2 ч. л. соли, 1 г кардамона, 1 г мускатного ореха.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 1/2 муки, перемешайте до получения однородной массы. Подготовленную опару оставьте в теплом месте на 30—40 мин. Опара считается готовой, когда увеличится в объеме в 2—3 раза, а затем начнет опускаться. В готовую опару добавьте соль, оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, сахар, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20—40 мин для брожения. Когда тесто подойдет, обомните его, добавьте ванилин, разотрите кардамон и мускатный орех и добавьте в тесто.

Курагу промойте, нарежьте не небольшие кубики, маргарин растопите и остудите до теплого. В тесто во время обминки добавьте курагу и влейте растопленный жир. Массу тщательно вымесите до получения однородного, мягкого, эластичного теста. Из теста сформуйте булочки, поместите их на противень, предварительно посыпанный мукой, оставьте булочки расстаиваться в течение 20—30 мин. После полной расстойки смажьте булочки яичным желтком и посыпьте сахаром.

Противень поместите в нежаркую духовку, выпекайте булочки в течение 30—35 мин.

Булочки «Ванильные»

Требуется: 600 г муки, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 1 стакан молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 г ванилина, 1/2 ч. л. соли, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. 2 стакана муки залейте теплым молоком, добавьте дрожжи, размешайте до получения однородной массы, дайте подняться. Смешайте растопленное масло с желтками, растертыми с сахаром, добавьте тертую цедру лимона, соль. В полученную массу всыпьте постепенно, постоянно растирая, стакан муки, ванилин. Соедините с опарой, перемешайте, дайте вторично подняться. Взбейте охлажденные белки в крепкую пену, введите их в тесто, перемешайте.

Тесто выложите на доску, посыпанную мукой. Отрезая по кусочку, скатайте шарики, уложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, дайте булочкам расстояться 10—15 мин. Выпекайте булочки при температуре 220°С в течение 20—25 мин. Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой.

Традиционно на Руси сдобную выпечку готовили к различным праздникам, например на Рождество пекли сдобные булочки с маком или изюмом.

Булочки «Летние»

Требуется: 600 г муки, 1 стакан сахара, 2 стакана простокваши, 2 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 ст. л. картофельного крахмала, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с крахмалом. Простоквашу подогрейте до теплого состояния – (не выше 30—35°С), влейте простоквашу в муку, перемешайте, туда же добавьте сахар, яйца, соду, соль, снова перемешайте до получения однородной массы, без комочков. Тесто должно получиться достаточно крутым. Разделите его на небольшие кусочки и разложите на смазанном маслом противне. Выпекайте булочки в духовке при температуре 180—210°С в течение 20—25 мин. Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой.

Известный русский промышленник Абрикосов на завтрак предпочитал ванильные булочки с молоком.

Булочка с начинкой

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 80 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 25 г дрожжей, 2 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. соли, 1 г ванилина.

Начинка: 300 г любого повидла, варенья иди джема, 200 г яблок, 1 ст. л. картофельного крахмала, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Муку просейте, 1/2 часть смешайте с теплым молоком, добавьте дрожжи, размешайте до получения густой однородной массы. Поставьте опару в теплое место на 15 мин, чтобы она поднялась. В отдельной посуде растопите масло, всыпьте в него сахар, добавьте взбитые яйца, сметану, смесь перемешайте. Затем всыпьте постепенно, постоянно растирая, чтобы не было комочков, 1 стакан муки, ванилин. Полученную массу соедините с опарой, всыпьте оставшуюся муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам и стенкам посуды.

Из готового теста сформуйте булочки круглой формы и уложите их так, чтобы швы были наверху. Через 10—15 мин раскатайте лепешки, на середину положите фруктовую начинку, края лепешек плотно соедините.

Приготовьте начинку. Яблоко очистите, нарежьте на мелкие кусочки или натрите на терке, добавьте в повидло, варенье или джем, всыпьте крахмал и сахарную пудру, перемешайте начинку.

Булочки выложите на противень, посыпанный мукой, оставьте на 10—15 мин для расстойки, после чего выпекайте при температуре 220—230°С в течение 20—25 мин. Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой.

> Изделия из теста сначала смазывают маслом, а потом посыпают сахаром или сахарной пудрой, но ни в коем случае не наоборот, иначе сахар быстро растворится и впитается в масло.

Сдоба выборгская

Требуется: 800 г муки, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, 20 г топленого масла, 4 яйца, 1 стакана молока, 40 г дрожжей, 3 ст. л. сахарной пудры, 100 г любого повидла, 1/2 ч. л. соли.

Для посыпки: 50 г сливочного масла, 100 г муки, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 1/2 часть муки, перемешайте до получения однородной массы. Подготовленную опару оставьте в теплом месте на 20—30 мин. Опара считается готовой, когда увеличится в объеме в 2—3 раза, а затем начнет опускаться. В готовую опару добавьте соль, оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, сахар, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20—40 мин для брожения, когда подойдет, обомните, выложите на стол.

В отдельной посуде размягченное сливочное масло разотрите с мукой по получения масляной крошки, после чего всыпьте сахар, ванилин, смесь перемешайте.

Готовое тесто разделите на куски, скатайте их в круглые шарики, обмакните в растопленное масло, обсыпьте мучной крошкой и положите на противень. После небольшой расстойки сделайте в середине углубление и заполните его повидлом. Выпекайте булочки при температуре 220—240˚С в течение 20—25 мин.

Важно не только общее количество углеводов, поступающих в организм, но и из каких именно продуктов мы их черпаем. Овощи, фрукты – с ними в организм должно поступать не менее 30 % углеводов. Примерно половину можно получить за счет мучных сдобных изделий.

Булочки с помадкой и кокосовой стружкой

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана красного вина, 50 г дрожжей, 1/2 стакана грецких орехов, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. кокосовой стружки, 1 г ванилина.

Для помадки: 2 ст. л. какао-порошка, 1/2 стакана сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. В теплое молоко добавьте дрожжи, размешайте до полного исчезновения комочков, влейте вино, яйца, взбитые с сахаром, растопленное масло, всыпьте измельченные орехи, соль, ванилин. Массу тщательно перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, обомните его и снова поставьте в теплое место. Готовое тесто разделите на кусочки весом 50 г, сформуйте из них круглые булочки. Булочки разложите на противень, дайте подойти и поставьте выпекать на 20—30 мин при умеренном нагреве духовки.

Для глазури какао-порошок смешайте с молоком, всыпьте сахарную пудру и варите на слабом огне до закипания, затем добавьте масло и кипятите в течение 5—10 мин, далее снимите с огня помадку, охладите до теплого состояния. Готовые изделия сверху облейте помадкой и посыпьте кокосовой стружкой.

> Ванилин равномерно распределится в творожной массе, если его предварительно растворить в небольшом количестве горячей воды (в холодной воде ванилин растворяется плохо).

Плюшки «Солнышко»

Требуется: 400 г муки, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. л. цедры лимона, 20 г дрожжей, 500 г жира для фритюра.

Способ приготовления. Муку просейте горкой, в центре сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте их в углубление в муке, перемешайте до получения однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин.

По истечении этого времени добавьте в тесто яйца, масло, лимонную цедру и такое количество молока, чтобы тесто отставало от рук. Оставьте на 15 мин подходить. Разогрейте жир, тесто разделите на 12—15 частей, каждую лепешку растяните так, чтобы края были толстыми, а середина – тонкая. Жарьте во фритюре до золотистого цвета.

> Оноре де Бальзак часто в шутку, а может быть, и всерьез повторял: «Я, как истинный француз, не представляю себе жизни без круассана и красного вина».

Плюшки «Сахарные»

Требуется: 800 г муки, 1/2 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 4 яйца, 1,5 стакана молока, 40 г дрожжей, 3 ст. л. сахарной пудры, 4 ст. л. мака, 1/2 ч. л. соли, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 1/2 всей муки, перемешайте до получения однородной массы. Подготовленную опару оставьте в теплом месте на 30—40 мин. Опара считается готовой, когда увеличится в объеме в 2—3 раза, а затем начинает опускаться. В готовую опару добавьте соль, оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, сахар, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20—40 мин для брожения. За время брожения тесто обминайте не более двух раз. После первого обминания добавьте ванилин.

Готовое тесто выложите на стол, предварительно обсыпанный мукой, и раскатайте тесто в жгут. Затем нарежьте его небольшими кусочками, из которых сформуйте булочки, и оставьте для расстойки на 15—20 мин. После расстойки булочки раскатайте скалкой в круглые лепешки. Лепешки сверху смажьте топленым маслом, посыпьте сахаром, маком, затем сверните каждую лепешку в трубочку, чтобы смазанная сторона оказалась внутри. Трубочки надрежьте вдоль острым ножом и придайте им форму сердца.

Уложите плюшки на противень, предварительно смазанный топленым маслом, оставьте для расстойки на 20—30 мин, затем смажьте яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200—230°С в течение 15—20 мин.

Если в тесте недостаточное количество сахара, то изделия из него получатся бледными.

Рогалики с начинкой

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 200 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 1 г ванилина.

Начинка: 1 стакан арахиса или грецких орехов, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. рома.

Способ приготовления. Порубите маргарин с 2 стаканами муки, влейте в полученную массу теплое молоко, разведенные дрожжи, перемешайте. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром до образования густой пены. Введите яичную смесь к основной массе, всыпьте ванилин и оставшуюся муку, замесите крутое тесто. Полученное тесто разделите на 2 части, скатайте в шарик и раскатайте тесто с помощью скалки в тонкий пласт в форме круга, затем поделите круг на сектора (треугольники).

Приготовьте начинку. Орехи очистите, измельчите, соедините с сахарной пудрой и залейте коньяком. Полученную начинку положите на широкую сторону треугольника и заверните трубочкой, придайте рогалику форму полумесяца. Уложите рогалики на противень и выпекайте в духовке при температуре 180—200°С в течение 25—30 мин.

Известно, что Иван Андреевич Крылов не отличался особенной стройностью и любил хорошо поесть. Особенно он уважал сочные кулебяки с мясным и рыбным фаршем, пироги с яблоками и курагой.

Ромбики

Требуется: 600 г муки, 1 стакан молока, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 400 г любого жира для фритюра, 50 г дрожжей, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку просейте горкой, в середине сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте их в углубление в муке, перемешайте до получения однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин.

По истечении этого времени в тесто добавьте яйца, масло, соль, 2 ст. л. сахара и оставшееся молоко. Оставьте еще на 15 мин. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в 1,5 см, нарежьте его небольшими ромбами. В отдельной посуде разогрейте жир, обжарьте ромбики с каждой стороны по 3 мин до золотистого цвета. Готовые ромбы обваляйте в сахарной пудре.

Витые плюшечки

Требуется: 300 г муки, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 г ванилина, 500 г жира для фритюра.

Способ приготовления. Молоко, масло, сахар соедините и вскипятите, всыпьте муку и тщательно перемешайте до образования однородной массы без комочков. Массу остудите до теплого и по одному вбейте яйца, тщательно перемешивая. Полученной массой наполните кондитерский мешок и выдавливайте тесто в форме колечек, восьмерок, спиралек и т. д. на промасленный пергамент. Жир разогрейте, опустите колечки во фритюр на 2—3 мин, затем положите готовые изделия на решетку, чтобы жир мог стечь. Посыпьте сверху сахарной пудрой.

> При избытке сахара замедляется процесс брожения теста, а при выпечке изделие слишком быстро румянится, при этом оставаясь не пропеченным в середине.

Лимонные плюшки

Требуется: 400 г муки, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. сметаны, 150 г сахара, 100 г сливочного маргарина, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1 лимон, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 1/2 всей муки, перемешайте до получения однородной массы. Опару оставьте в теплом месте на 20—30 мин, когда масса увеличится в объеме в 2—3 раза, обомните, добавьте оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, сахар, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20—30 мин для брожения. Затем снова обомните и выложите готовое тесто на стол, предварительно обсыпанный мукой.

Из теста скатайте жгут. Затем нарежьте его небольшими кусочками, из которых сформуйте булочки, оставьте их для расстойки на 15—20 мин. После расстойки булочки раскатайте скалкой в круглые лепешки. Сверху на каждую лепешку положите пропущенный через мясорубку лимон (цедру с вместе с мякотью) и посыпьте сахарной пудрой. Затем сверните каждую лепешку в трубочку таким образом, чтобы смазанная сторона оказалась внутри. Трубочки надрежьте вдоль острым ножом и придайте им форму сердца. Уложите плюшки на противень, посыпанный мукой, и выпекайте в духовке при температуре 200—220°С в течение 25—30 мин.

Если творог оказался сырым, заверните его в марлю или салфетку, положите на дощечку и придавите грузом. Лишняя жидкость вытечет.

Круассаны с изюмом

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 150 г сахара, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 2 ст. л. сахарной пудры, 200 г изюма.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи до полного исчезновения комочков, добавьте сметану, яйца, взбитые с сахаром, растопленное сливочное масло. Массу тщательно перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, обомните его, добавьте 100 г промытого изюма и снова поставьте в теплое место.

Из готового теста сформуйте шарик, затем раскатайте его в форме круга. Круг разделите по радиусам на 5—6 секторов, на широкий край каждого сектора положите по 1 ч. л. промытого изюма и заверните трубочкой по направлению к острому краю. Обваляйте круассаны в сахарной пудре и выложите на противень, смазанный маслом. Выпекайте круассаны в духовке при температуре 220—230°С в течение 35—40 мин.

В канун Рождества русские хозяйки старались испечь как можно больше разнообразных сладостей, которыми традиционно было принято угощать людей, колядовавших в Святки.

Круассаны с сыром

Требуется: 600 г муки, 1 ст. л. сахара, 3 стакана молока, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г маргарина, 30 г дрожжей, 150 г твердого сыра, 2 ст. л. кунжутного семени, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку просейте, всыпьте сахар, соль, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в теплом молоке, перемешайте. В отдельной посуде соедините сливочное масло и маргарин и растопите на водяной бане, затем остудите и введите жир в тесто, массу тщательно перемешайте.

Сыр натрите на крупной терке, смешайте его с кунжутным семенем, смесь тонким слоем высыпьте на стол. Готовому тесту придайте шарообразную форму, выложите на посыпанный стол и раскатайте в пласт толщиной 1—2 см, разрежьте пласт на треугольники. Каждый треугольник сверните трубочкой, начиная с широкого края.

Полученные изделия выложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, оставьте для расстойки на 15—20 мин, затем поместите в духовку. Выпекайте круассаны в течение 25—30 мин.

Рогалики с творогом

Требуется: 800 г муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 25 г дрожжей.

Начинка: 250 г творога, 2 ст. л. сметаны, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 1 стакан муки, перемешайте до получения однородной массы. Опару оставьте в теплом месте на 20—25 мин. Когда масса увеличится в объеме в 2—3 раза, обомните, добавьте оставшуюся муку, растопленное на водяной бане сливочное масло, смешанное с сахаром, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20—30 мин для брожения. Когда тесто поднимется, обомните и выложите его на стол, предварительно обсыпанный мукой.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и разрежьте на треугольники, на середину каждого треугольника положите творожную начинку и заверните в трубочку.

Творог разомните, смешайте со сметаной, сахарной пудрой, ванилином и тщательно перемешайте.

Каждую трубочку обваляйте в сахарной пудре и выложите на противень, смазанный маслом. Выпекайте рогалики при умеренной температуре в течение 30—35 мин.

Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить 1 ч. л. коньяка.

Ромовая баба

Требуется: 600 г муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 стакан изюма, 1 г ванилина.

Для сиропа: 1/2 стакана сахара, 2 ч. л. коньяка, 1/2 ч. л. ромовой эссенции или рома, 1/4 стакана воды.

Для помадки: 1/2 стакана сахара, 1 ст. л. патоки, 2 ч. л. какао, 2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Муку просейте несколько раз, влейте дрожжи, разведенные в теплой воде, перемешайте до получения однородной массы. В отдельной посуде яйца взбейте с сахаром в густую пышную пену. Добавьте в основную массу взбитые яйца, растопленное масло, ванилин, промытый изюм. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет гладким и не будет легко отставать от рук и стенок посуды.

Готовое тесто разделите на кусочки по 80—85 г, поместите его в металлические формы, смазанные маслом, дайте немного расстояться. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, поставьте в духовку и выпекайте при температуре 200—220°С в течение 30—35 мин. Изделия охладите, а затем поставьте узким концом в сироп, когда хорошо пропитаются, заглазируйте помадкой, подогретой до температуры 40°С.

Для приготовления сиропа сахар залейте водой, добавьте коньяк, ром или ромовую эссенцию и нагревайте смесь на медленном огне до появления первых пузырьков.

Для приготовления помадки сахар смешайте с водой, добавьте какао, патоку и доведите смесь до кипения, после чего проварите в течение 3—5 мин.

> Яйца с сахаром будут легче взбиваться, если их предварительно слегка подогреть.

Глава 13. Ватрушки

Ватрушки с творогом

Требуется: 4 стакана муки, 120 г маргарина или сливочного масла, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей.

Начинка: 300 г творога, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. муки, 1/2 ч. л. соли, ванилин.

Способ приготовления. Из муки, маргарина, молока, яиц, сахара и дрожжей приготовьте тесто безопарным способом. После расстойки готовое тесто выложите на доску и раскатайте в длинный жгут. Затем отрежьте от этого жгута небольшие кусочки и сформуйте из них шарики, которые снова поставьте на расстойку.

Из творога, сметаны, яиц, муки приготовьте начинку для ватрушек. Потом из каждой расстоявшейся булочки сделайте толстую лепешку, при помощи донышка стакана сделайте в ней углубление, в которое положите начинку. Готовые ватрушки смажьте маслом или яйцом, уложите на металлический противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 220—240˚С в течение 15—20 мин.

Издавна на Руси готовятся ватрушки, которые являются не менее популярными, чем пирожки и пироги. Ватрушки пользуются большим успехом у всех от мала до велика, поскольку очень сытные и могут готовиться с самыми разными начинками.

Ватрушки с повидлом

Требуется: 3 стакана муки, 100 г маргарина или сливочного масла, 1 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей.

Начинка: 2 стакана густого яблочного или другого повидла.

Способ приготовления. Из муки, маргарина, молока, яйца, дрожжей и сахара приготовьте дрожжевое тесто опарным способом. Из готового теста сформуйте лепешки. Чайной ложкой сделайте в каждой лепешке ямку, которую заполните начинкой из повидла.

Выложите ватрушки на противень, смазанный растительным маслом, смажьте их яйцом. Поставьте противень с ватрушками в духовку, нагретую до 250°С, и выпекайте их в течение 15—20 мин.

Царь Алексей Михайлович, отец Петра I, очень любил курники и расстегаи с копченым осетром. Его боярскому двору было свойственно соблюдение русских традиций. Кухни в его московских дворцах исправно готовили запеченных гусей с яблоками, фаршировали поросят гречневой кашей, пекли всевозможные пироги и различную сдобу.

Ватрушки из дрожжевого теста с ореховой начинкой

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г маргарина, 1/2 ч. л. соли, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо.

Начинка: 1 стакан грецких орехов, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Из муки, сахара, маргарина, дрожжей приготовьте тесто опарным способом, сформуйте из него шарики, уложите их на лист, смазанный маслом, и дайте неполную расстойку.

Приготовьте начинку. Толченые грецкие орехи перемешайте с медом.

Сделайте в шариках углубление ложкой и выложите в них ореховую начинку. Сформуйте ватрушки и выложите их на противень, смазанный растительным маслом, ватрушки смажьте яйцом. Поставьте противень с ватрушками в духовку, нагретую до 250°С, и выпекайте их в течение 15—20 мин.

Лучше всего готовить ватрушки из дрожжевого теста опарным способом (но можно и безопарным). Причем для того чтобы ватрушки получились пышными, нужно использовать муку высшего сорта, содержащую 35—40 % хорошей клейковины.

Ватрушки с мясной начинкой

Требуется: 2,5 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 40 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, соль, 2 ст. л. растительного масло, 1 яйцо.

Начинка: 300 г говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. воды, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли приготовьте дрожжевое тесто.

Приготовьте начинку. Смешайте говяжий фарш с мелко рубленным луком, посолите, поперчите, добавьте воды.

Из теста раскатайте лепешку, разделите ее на несколько лепешек. В каждой лепешке сделайте углубление и положите в него мясной фарш. Края теста в центре защипните.

Выложите ватрушки на противень или на сковороду, смазанную маслом, смажьте ватрушки яйцом, поставьте противень в разогретую духовку и выпекайте до готовности.

Ватрушки с морковью

Требуется: 2,5 стакана муки, 40 г дрожжей, 2 яйца, 1 стакан воды, 1/2 стакана сахара, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 150 г моркови, 4 ст. л. сахара, цедра 1/2 лимона, 1 яйцо, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Из муки, яйца, дрожжей, воды, сахара и соли приготовьте дрожжевое тесто опарным способом.

Приготовьте начинку. Натрите на мелкой терке морковь и лимонную цедру, добавьте сахар, яйцо и муку и все тщательно размешайте.

Сформуйте из теста лепешки, сделайте в каждой углубление и заполните его морковной начинкой. Ватрушки смажьте яйцом и выложите на противень или сковороду, смазанную маслом, поставьте в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 250°С.

Готовые ватрушки подавайте со сметаной или сливками.

Ватрушки с картофельным пюре

Требуется: 3 стакана муки, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, соль, 200 г сливочного маргарина или масла, 1 яйцо.

Начинка: 1/2 кг картофеля, 3 ст. л. молока, соль.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом, раскатайте из него круглые булочки, выложите на лист и поставьте на расстойку. После расстойки раскатайте булочки в круглые лепешки диаметром 10 см и снова положите на противень для расстойки. Через 10—15 мин в каждой лепешке сделайте ложкой углубление и заполните его картофельным пюре.

Закрепите края теста в центре ватрушек и выложите на противень, смазанный маслом. Каждую ватрушку смажьте яйцом. Выпекайте в духовке при температуре 200—230°С.

Готовые ватрушки подавайте горячими со сметаной.

Традиционно готовились на Руси ватрушки с начинкой из творога, с добавлением изюма и других сухофруктов, а также ватрушки с яблочным и другими фруктово-ягодными повидлами и вареньями. Кроме того, не менее распространенными и очень вкусными считались ватрушки с орехово-медовой начинкой.

Ватрушки из пресного теста с курагой

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, лимонная кислота, 2 ст. л. растительного масла, соль, ванилин.

Начинка: 2 стакана кураги, 1,5 стакана сахара, цедра 1 лимона.

Способ приготовления. Из муки, масла, яйца, соли приготовьте пресное сдобное тесто. Добавьте в него соду, гашенную уксусом, затем раскатайте тесто ровным пластом толщиной до 5 мм и вырежите из него кружки, края кружков защипните.

Уложите ватрушки на противень на расстоянии 1,5—2 см один от другого. После этого в середине кружков сделайте ямки ложкой и заполните их начинкой, для приготовления которой курагу засыпьте сахаром и добавьте тертую цедру лимона. Выложите ватрушки на противень, смазанный маслом, и смажьте их яйцом. Поставьте противень в духовку и выпекайте ватрушки при температуре 220°С в течение 25 мин.

Ватрушки из слоеного теста с начинкой из сухофруктов

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, соль, сода, лимонная кислота.

Начинка: 1 стакан сухофруктов (кураги, чернослива, изюма), 1/2 стакана сахара, 200 г творога, 1 яйцо.

Способ приготовления. Из муки, масла, яйца, соли и соды приготовьте слоеное тесто. Раскатайте тесто ровным пластом толщиной 5—7 мм и вырежите из него кружочки диаметром 8 см. 1/2 полученного количества кружков уложите на противень, смазанный маслом, и смажьте их поверхность яйцом.

Из остальных кружков выемкой диаметром 6 см вырежите середину. Полученные таким образом кольца теста выложите на кружки, разложенные на противне, таким образом, чтобы их края совпадали. Середину кружков заполните начинкой из сухофруктов. Для ее приготовления сухофрукты предварительно замочите в холодной воде на 1 ч, затем слейте воду и добавьте творог, 1 яйцо, сахар и тщательно размешайте.

Выпекайте ватрушки в духовке при температуре 200°С в течение 20—25 мин.

> Более вкусные и ароматные ватрушки с блестящей корочкой получаются из теста, приготовленного не на воде, а на молоке.

Ватрушки из песочного теста с сыром

Требуется: 3 стакана муки, 2 яйцо, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, соль, сода, лимонная кислота.

Начинка: 400 г твердого сыра.

Способ приготовления. Из муки, масла, сахара, соли и гашеной соды приготовьте песочное тесто, затем раскатайте его в пласт толщиной 5—6 мм и разделайте пласт на кружки. Уложите половину кружков на противень, смазанный маслом, и выпекайте почти до готовности. Поверхность кружков покройте слоем тертого сыра, закройте ее тонким слоем теста и защипните края нижнего и верхнего кружков каждой ватрушки. Смажьте ватрушки яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200—250°С до готовности.

Ватрушки с грибами

Требуется: 4 стакана муки, 3 ст. л. сахара, 100—200 г маргарина или сливочного масла, 1—2 яйца, 1/3 стакана воды или молока, 1/4 ч. л. соды, соль.

Начинка: 2 стакана сухих грибов или свежих шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1/2 ст. л. соли, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Приготовьте сдобное несладкое тесто из муки, сахара, масла, яиц, воды, гашеной соды и соли. Тесто раскатайте в пласт толщиной 5—7 мм и вырежите из него круглой выемкой диаметром 8—10 см лепешки.

Приготовьте начинку. Грибы обжарьте на масле (сухие грибы предварительно замочите в холодной воде на 1,5 ч). Выложите чайной ложкой начинку на лепешки и загните края вверх, после чего защипните.

Ватрушки выложите на смазанный маслом противень, смажьте их яйцом, поставьте в духовку и выпекайте при температуре 255°С в течение 15—20 мин.

Ватрушки с крапивой, щавелем и зеленью

Требуется: 1,5 стакана муки, 1/3 стакана молока, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1 яйцо, 5 г дрожжей, соль.

Начинка: 50 г щавеля, 50 г крапивы, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом. После расстойки раскатайте тесто в пласт толщиной 5—7 мм и разделайте пласт на лепешки при помощи круглой формочки или стакана.

Листья крапивы и щавеля обдайте кипятком, затем мелко порубите, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, посолите и спассеруйте на масле. Готовый фарш выложите на лепешки, загните их края и выложите ватрушки на противень, затем смажьте яйцом и поставьте противень в духовку.

Зимой наши предки пекли ватрушки с сушеными грибами, вяленой тыквой, вареньем. А летом – из свежих ягод, тертых овощей, а также с зеленью и творогом. Ватрушки с мясным фаршем – роскошь для простых крестьянских семей, зато огромную популярность ватрушки с мясным фаршем завоевали в русских трактирах.

Ватрушки с рыбной начинкой

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, соль, сода, лимонная кислота.

Начинка: 300—400 г рыбного филе, 5 ст. л. риса, 80 г сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки, укропа, лука.

Способ приготовления. Приготовьте сдобное тесто из муки, масла, яйца, соли, раскатайте его в пласт и разделайте на лепешки толщиной 6—7 мм.

Рыбное филе разделайте на маленькие кусочки и поджарьте в течение 10—12 мин на масле. Затем соедините рыбу с рисом, сваренным в подсоленной воде, добавьте сливочное масло, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, лука и хорошо перемешайте. Готовую рыбную начинку выложите на лепешки и загните их края.

Выложите ватрушки на противень, смазанный маслом, затем смажьте их яйцом и поставьте в духовку для выпекания.

Ватрушки с картофельным пюре, вареными яйцами и зеленью

Требуется: 3,5 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 250 г маргарина, 1 стакан молока или воды, 1/2 ч. л. соли, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо.

Начинка: 1/2 кг картофеля, 1 ч. л. соли, 60 г сливочного масла, 3 яйца, пучок петрушки, укропа, зеленого лука.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто безопарным способом, для чего дрожжи разведите в небольшом количестве молока или воды, затем добавьте яйцо, немного маргарина, понемногу влейте остальную жидкость и всыпьте оставшуюся муку, добавьте соль, сахар. Замешенное тесто поставьте на расстойку на 2,5—3 ч и несколько раз обомните его в процессе расстойки.

Расстоявшееся тесто снова обомните руками и слепите из него небольшие шарики. Раскатайте их в лепешки и выложите на них начинку. Для приготовления начинки отварите картофель и разомните его в пюре, добавьте сливочное масло, мелко рубленные вареные яйца и измельченную зелень петрушки, укропа, зеленого лука и посолите. Из лепешек сформуйте ватрушки таким образом, чтобы в центре ватрушки была видна начинка.

Выложите ватрушки на противень, смазанный маслом, помажьте сверху яичным желтком и поставьте его в духовку, нагретую до 220—270°С, на 30 мин.

Готовые ватрушки подавайте к чаю слегка остывшими.

Ватрушки с колбасой и сыром

Требуется: 3 стакана муки, 1/2 стакана молока или воды, 1/2 ч. л. соли, 60 г дрожжей, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйцо.

Начинка: 300—400 г вареной колбасы или отварных сосисок, 1 головка репчатого лука, 200 г плавленого сыра, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто безопарным способом, для чего смешайте молоко (воду), дрожжи, яйца, добавьте муку, а также соль, сахар. Тесто поставьте на расстойку на 2,5—3 ч и несколько раз разминайте его в процессе расстойки. Расстоявшееся тесто снова взбейте руками и слепите из него небольшие шарики.

Приготовьте начинку. Вареную колбасу нарежьте небольшими кубиками, соедините с мелко рубленным репчатым луком и тертым сыром. В лепешках из теста сделайте небольшие углубления чайной ложкой, куда поместите начинку. В каждую лепешку добавьте небольшой кусочек сливочного масла и залепите тесто так, чтобы получилась ватрушка.

Сформованные изделия выложите на противень, смазанный маслом, и смажьте их яичным желтком. Поставьте противень в разогретый до 250°С духовой шкаф и выпекайте в течение 30—40 мин.

Ватрушки со свеклой и морковью

Требуется: 3,5 стакана муки, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. соли, 60 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла.

Начинка: 200 г свеклы, 100 г моркови, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. картофельного крахмала.

Способ приготовления. Из муки, молока, яиц, дрожжей и маргарина замесите дрожжевое тесто, добавьте соль, сахар и поставьте на расстойку на 2,5—3 ч. В процессе расстойки несколько раз обминайте тесто руками. Расстоявшееся тесто снова замесите и разделите на небольшие шарики, размером с ладонь. Шарики раскатайте в лепешки и выложите на них начинку.

Приготовьте начинку. Отварите свеклу и морковь, а затем порежьте овощи мелкими кубиками, соедините, добавьте сахар, крахмал.

Из лепешек сформуйте ватрушки, заполните их начинкой, залепите края теста таким образом, чтобы центр ватрушек оставался открытым.

Сформованные ватрушки выложите на противень, смазанный маслом, помажьте их сверху яичным желтком и поставьте в духовку, нагретую до 220—270°С, на 30 мин. Готовые ватрушки подавайте к чаю слегка остывшими.

Ватрушка – очень сытное блюдо, но, в отличие от других изделий из теста, гораздо лучше усваивается, а все благодаря содержащейся начинке, поэтому ватрушка менее вредна. Для того чтобы употребление ватрушек как можно менее сказалось на весе, лучше всего готовить их с сыром, а также со свежими ягодами и тертыми овощами, например с тыквой.

Ватрушки с шампиньонами и солеными помидорами

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 3 яйца, 60 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 1 стакан шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 200 г соленых помидоров, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, молока, яиц, дрожжей замесите тесто, добавьте соль, сахар и поставьте на расстойку на 3 ч. В процессе расстойки несколько раз обомните тесто руками. Расстоявшееся тесто еще раз замесите и разделайте его на небольшие шарики. Каждый шарик слегка примните и сделайте в нем углубление чайной ложкой. В углубление поместите начинку.

Приготовьте начинку. Шампиньоны мелко нарежьте и поджарьте на растительном масле, затем посолите и добавьте спассерованный лук. Смешайте поджаренные грибы с мелко нарезанными солеными помидорами.

Из лепешек с начинкой сформуйте ватрушки, залепите края теста таким образом, чтобы центр ватрушек оставался открытым. Сформованные ватрушки выложите на противень, смазанный маслом, помажьте их сверху яичным желтком и поставьте в духовку, нагретую до 220—270°С, на 30 мин.

> Для приготовления теста для ватрушек лучше предварительно просеять муку через сито, а затем уже всыпать ее в подготовленную жидкость и замесить. В этом случае ватрушки будут более пышными и быстрее испекутся.

Ватрушки с ветчиной и кукурузой

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г ветчины, 100 г консервированной кукурузы.

Способ приготовления. Из муки, молока, яиц, дрожжей замесите тесто, добавьте соль, сахар. Накройте тесто льняной тканью и поставьте его в теплое место на 3 ч. В процессе расстойки 2—3 раза обомните тесто руками. Расстоявшееся тесто еще раз замесите и разделите его на небольшие шарики. Каждый шарик слегка примните, чтобы получились лепешки, в лепешках сделайте углубление чайной ложкой. Ветчину мелко нарежьте, смешайте ее с кукурузой и заполните полученной начинкой углубления в лепешках, после чего сформуйте ватрушки.

Ватрушки выложите на противень, смазанный маслом, помажьте их сверху яичным желтком и поставьте противень в духовку, нагретую до 220—270°С, на 30—40 мин.

Ватрушки с отварным языком, зеленым горошком и майонезом

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г говяжьего языка, 2/3 стакана зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. соли, 1 л воды, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, молока, яиц и дрожжей замесите тесто, добавьте соль, сахар и поставьте в теплое место на 3 ч. В процессе расстойки несколько раз обомните тесто руками.

Приготовьте начинку. Отварите в подсоленной воде язык. Во время варки можете добавить в кипящую воду немного черного молотого перца, лавровый лист и сливочное масло. Готовый язык должен быть мягким и в меру соленым. Отварной язык нарежьте мелкими кубиками и слегка обжарьте на сковороде в разогретом подсолнечном масле, добавьте рубленый репчатый лук. Поджаренный язык соедините с зеленым горошком и майонезом.

Расстоявшееся тесто разделите на небольшие шарики. Каждый шарик слегка примните и сделайте в нем углубление чайной ложкой. В углубление каждой лепешки поместите начинку из языка и сформуйте ватрушки, залепив края теста таким образом, чтобы центр ватрушек оставался открытым.

Ватрушки выложите на противень, смазанный маслом, смажьте их сверху яичным желтком и поставьте в духовку, нагретую до 220—270°С, на 30—40 мин.

> Для того чтобы ватрушки получились пышными и вкусными, необходимо правильно замешивать тесто. Замешенное тесто рекомендуется посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения на 3,5—4,5 ч. Температура при этом должна быть 27—35°С.

Ватрушки с болгарским перцем и белыми грибами

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 100 г сливочного маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 300 г сладкого болгарского перца, 300 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, соль, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, молока, яиц, дрожжей и маргарина замесите тесто, добавьте соль, сахар. Накройте тесто тканью или полотенцем и поставьте его в теплое место на 3 ч. В процессе расстойки 2—3 раза обминайте тесто руками.

Приготовьте начинку. Белые грибы промойте, порежьте мелкими кубиками, посолите и поджарьте на растительном масле, затем добавьте мелко нарезанные и спассерованные репчатый лук и болгарский перец. Сковородку с поджаренными грибами снимите с огня и слейте масло.

Расстоявшееся тесто разделите на шарики, из которых сделайте лепешки с небольшими углублениями в центре. Углубление каждой лепешки заполните начинкой и сформируйте ватрушки. Ватрушки выложите на противень, смажьте их сверху яичным желтком и поставьте противень в духовой шкаф, нагретый до 220—270°С, на 30—40 мин.

Ватрушки с овощами и зеленью

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 150 г сливочного маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 200 г картофеля, 50 г моркови, 100 г сладкого болгарского перца, 2 яйца, пучок петрушки, укропа, зеленого лука, соль.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто. Накройте его льняным полотенцем и поставьте в теплое место на 2—3 ч. В процессе расстойки несколько раз обминайте тесто руками.

Приготовьте начинку. Вареные овощи порежьте мелкими кубиками, добавьте к ним мелко порезанный болгарский перец и рубленую зелень петрушки, укропа, лука, а также сырые яйца. Все смешайте, посолите.

Расстоявшееся тесто разделите на лепешки размером с ладонь. В каждой лепешке сделайте углубление и заполните его овощной начинкой, сформовав ватрушки. Ватрушки выложите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 220—250°С. Выпекайте изделия в течение 25—30 мин.

Известно, что русский царь Иван Грозный в детстве очень любил румяные и мягкие ватрушки с творогом, приготовленные его нянькой. Став взрослым, он не смог избавиться от своего пристрастия и частенько просил свою постаревшую няньку приготовить его любимые ватрушки.

Ватрушки с цитрусовой начинкой

Требуется: 3,5 стакана муки, 100 г маргарина или сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1/2 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей.

Начинка: 100 г консервированных апельсинов без сиропа, 1/2 стакана консервированных ананасов, 1/2 лимона, 2 мандарина, 5 ст. л. сахара или 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Из муки, маргарина, молока, яйца, дрожжей и сахара замесите тесто. Из готового теста сформуйте лепешки. При помощи чайной ложки сделайте в центре каждой лепешки углубление и заполните его цитрусовой начинкой.

Приготовьте начинку. Кусочки консервированных апельсинов и ананасов выложите на сито и слейте сироп. Затем добавьте к ним дольки мандаринов и мякоть лимона (без сока), сахар или мед и тщательно перемешайте.

Начинкой заполните ватрушки, а затем выложите их на противень, смазанный растительным маслом. Поставьте противень с ватрушками в духовку, нагретую до 250°С, и выпекайте их в течение 20—30 мин.

Заключение

Одним из самых увлекательных занятий при создании домашнего уюта, теплого очага является, конечно, приготовление пищи. Освященные веками традиции соседствуют с переменчивой модой, сменяется «пальма первенства» некогда популярных блюд. Кухни разных народов неизбежно смешиваются, в итоге составляя прекрасное своим разнообразием единое целое... Однако в каждой кухне всегда есть те блюда, которые дороги нашему сердцу, привязанность к которым не зависит от времени, а любовь к ним остается на многие века.

Доказательством тому может служить эта книга. Приятного аппетита!